

Etli Kuru Fasulye

Etli Kuru Fasulye Tarifi İçin Malzemeler

- 2 su bardağı fasulye (akşamdan ıslatılmış)
- Göz kararı kuş başı et yada kemik
- 2 tane soğan
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 .5 kaşık salça
- Tuz
- Pul biber
- Üzerine kapatacak kadar su

Etli Kuru Fasulye Tarifi Yapılışı

Düdüklümüze yağımızı koyalım. Ve ister kuş başı etimizi isterse kemiğimizi koyalım. Yemeklik doğranmış soğanımızı ilave edelim. Karıştıralım ve iyice pembeleşince soğanlar salçamızı ekleyelim. Sonra fasulyemizi ilave edelim. Karıştıralım. Tuz, pul biberi atalım. Biraz üzerini geçecek kadar su koyalım hemen hemen 2 litre kadar düdüklümüzün ağzını kapatalım. 40 dk pişirelim. Tabi ki fasulyenin tazeliğine bağlı pişme süresi isterseniz 35 dk sonra kontrollü pişirin düdüğün sesi çıktıktan sonra dakika tutun.

Kuru Barbunya Yemeği

Kuru Barbunya Yemeği Tarifi İçin Malzemeler

- 2 su bardağı kuru barbunya
- 2-3 tane patates
- 2 tane havuç
- 1 tane soğan
- 2 tane biber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı tatlı kırmızı toz biber
- Azcık karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Sıcak su

Kuru Barbunya Yemeği Tarifi Yapılışı

Barbunya geceden ıslatılır. Malzemeler küp şeklinde doğranır. Doğranan soğan ve biberi düdüklüde sıvı yağ ile kavuruyoruz. Üzerine küp küp doğranmış patates havuç ve salçayı da ekleyip biraz kavuruyoruz. Barbunyanın suyunu süzüp tekrar yıkıyoruz ve düdüklüye ekliyoruz. Baharatını ve tuzunu ve üzerini bir parmak geçecek şekilde sıcak suyumuzu ekliyoruz. Ve kaynamaya bırakıyoruz. 35-40 dk pişiriyoruz.

Etli Nohut

Etli Nohut Tarifi İçin Malzemeler

- 2 su bardağı nohut
- Yarım kilo kuşbaşı et
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- Tuz, pul biber

Etli Nohut Tarifi Yapılışı

(Nohutlarımızı bir gün önceden sıcak suda bırakalım.)
Soğanımızı rendeleyip salçalarımızı ilave ettikten sonra kuşbaşı etlerimizi koyarak kavurmaya başlayalım. Etlerin rengi döndükten sonra sıcak suyumuzu ilave edip nohutlarımızı koyalım. Tuz ve pul biberimizi ektikten sonra kaynamaya bırakalım.
Düdüklü tenceremizin kapağını kapatıp düdüğü öttükten sonra 30 dakika pişirip kapatalım.

Sucuklu Kuru Fasulye

Sucuklu Kuru Fasulye Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım kilo ispir fasulye
- 3 kaşık tereyağı
- 1 büyük soğan
- 1 kaşık biber salçası
- 1 kaşık domates salçası
- 2 tatlı kaşığı tuz
- Yarım kangal sucuk(isteğe göre değişir)

Sucuklu Kuru Fasulye Tarifi Yapılışı

Akşamdan fasulyelerimizi bir güzel ayıklayıp iyice yıkıyoruz. Sonra sıcağa yakın ama sıcak değil suya koyuyoruz ve bir bardak süt ekliyoruz. Islatma suyuna tuz koymadık ki sütü kestirmesin.

Sabaha iyice şişmiş fasulyelerimizi ıslatma suyuyla 10 dk kaynatıyoruz. Sonra süzüp iyice yıkıyoruz.
Güveç kabımıza tereyağını koyup eritiyoruz ve içine doğradığımız soğanı katıyoruz. Ben 1 diş sarımsakta katıyorum isteğe göre.
Soğanımız kavrulduktan sonra salçalarını katıp kavuruyoruz. Fasulyelerini de ekleyip 5 dk kavuruyoruz. Tuzunu sıcak suyunu ekleyip pişmeye bırakıyoruz. Yoooo sucuğunu unutmadım. Bir başka tavada yağsız olarak sucuğumuzu hafif kızartıyoruz. Pişmeye yakın fasulyemize katıp 5 dakika sonra altını kapatıyoruz.

Yeşil Mercimek Yemeği

Yeşil Mercimek Yemeği Tarifi İçin Malzemeler

- 1. 5 su bardağı yeşil mercimek
- 2 çay bardağı erişte
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kırmızı biber

Yeşil Mercimek Yemeği Tarifi Yapılışı

Yeşil mercimek ve erişte suda haşlanır ,yağ ile soğan kavrulur, salça ilave edilir ,yeşil mercimek süzülerek ilave edilir ,erişte eklenir, baharatları konulup suyu eklenir, 1 -2 taşım kaynadıktan sonra altı kapatılır.

Yeşil Mercimek Yemeği

Yeşil Mercimek Yemeği Tarifi İçin Malzemeler

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı un
- Sıvı yağ
- 1 adet et bulyon

- 2 su bardağı sıcak su

Yeşil Mercimek Yemeği Tarifi Yapılışı

İlk önce mercimeğimizi yıkayıp bir tencereye koyuyoruz üzerini suyla dolduruyoruz ve kısık ateşte kaynatıyoruz ,böylece siyah suyu çıkmış oluyor.
Daha sonra soğanımızı rendeliyoruz. Tenceremizde soğan, salçamıızı kavuruyoruz ,kavrulduktan sonra üzerine unumuzu ekleyip 2 dakika daha kavuruyoruz. Suyunu süzdüğümüz mercimeğimiz ve diğer malzemelerimizi ekleyip 2 sıcak su bardağı su ilave edip 10 – 15 dakika kadar kaynatıyoruz.

Keşkek (Etli)

Keşkek (Etli) Tarifi İçin Malzemeler

- 1, 5 su bardağı buğday
- 7 su bardağı sıcak su
- 150-200 gr kuşbaşı et
- Tuz

Üzerine :

- 2-3 yemek kaşığı tereyağı
- Pulbiber

Keşkek (Etli) Tarifi Yapılışı

Buğdayı bir gece suda bekletin. Kuşbaşı eti sıcak düdüklü tencereye koyalım ve suyunu salıp çekene kadar pişirelim. Üzerine buğdayı ekleyip suyunu ilave edelim ve tuzunu da atarak düdüklüyü kapatalım. 40 dk piştikten sonra kontrol edelim. İyice yumuşayan et ve buğdayı tahta kaşıkla ya da patates ezdiğimiz eziciyle ezelim. Üzerine tereyağını eritip pul biber kavuralım ve servis edelim.

Tereyağlı (Tuzsuz) Bulgur Pilavı

Tereyağlı (Tuzsuz) Bulgur Pilavı Tarifi İçin Malzemeler

- 125 gr. Tuzsuz doğal tereyağı (çok az olmamakla beraber isteğe bağlı)
- 1 su bardağı şehriyeyle karışık bulgur
- 3 su bardağı sıcak su
- Yarım tatlı kaşığı tuz

Tereyağlı (Tuzsuz) Bulgur Pilavı Tarifi Yapılışı

Bir su bardağı bulguru, erittiğimiz tereyağında biraz çevirdikten sonra, aynı su bardağının ölçüsüyle 3 tane kaynamış suyu ilave ediyoruz (isteğe bağlı bir adet buluyon da eklenebilir) tencere kapağını kapatıp pilavımız pişene kadar açmıyoruz. 15 dakika da pişer 5 dakika da dinlenmesini bekliyoruz.

Pirinç Pilavı

Pirinç Pilavı Tarifi İçin Malzemeler

- 1 su bardağı pirinç
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 2 su bardağı kaynar su

- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 -4 damla limon

Pirinç Pilavı Tarifi Yapılışı

Her yemeğe sevgiyle ve besmeleyle başlayın. Her yemin püf noktası budur ;)
Pirinç yıkanır süzüldülkten sonra tencereye yağ i döküp üstüne pirinçi ilave ediyoruz. Kavuruyoruz iyice sonra iki bardak kaynar su döküp tuzunu ilave ediyoruz. Bir kaç damla limon sıkıyoruz. (ben pirinçlerle beraber nohut attım nohutlu yaptım.)(içine bir kesme şeker atanda var) Kapağını kapatıyoruz. Kısık ateşte 25 dk pişiriyoruz. Suyunu hafif çekince bir sefer karıştırıp kapatıyoruz. Suyunu tam çekince altını kapatıp demlendiriyoruz. Havlu kağıtla demlenmeye bırakıyoruz. İsteğe göre karabiber serpebilirsiniz.
Normal su yerine tavuk suyu veya et suyu kullanabiliriz daha lezzetli olur.
Eğer pirinçi suda bekletirseniz 1 e 1. 5 su koymanızı öneririm. Kavurmak çok önemli.

Sosisli Acılı Kuru Fasulye Yemeği

Sosisli Acılı Kurufasulye Yemeği Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım kilo kuru fasulye
- 1 adet kuru soğan
- 1 küçük paket dana sosis
- 1 tatlı kaşığı domates ve biber salçası
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 1 yemek kaşığı riviera zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber, pulbiber, toz şeker
- 4 su bardağı su
- 5-6 adet acı kırmızı biber

Sosisli Acılı Kuru Fasulye Yemeği Tarifi Yapılışı

Fasulyeyi akşamdan ıslatın ,ertesi gün haşlayıp suyunu süzün ,tencereye yağları yemeklik doğranmış soğanı koyun ,sosisleri halka doğrayın ,ekleyin iki dk kavurun ,salçaları ekleyin ,karıştırın ,sıcak suyunu verin tekrar karıştırın ,fasulyeyi ilave edin, tuzu baharatları serpin acı biberleri de ekleyin, kısık ateşte 35-40 dk pişirin ,afiyet olsun.

Köfteli Nohut Yemeği

Köfteli Nohut Yemeği Tarifi İçin Malzemeler

- 1 çorba kasesi nohut
- 1 adet kuru soğan
- Tereyağı ve zeytinyağı karışık
- Salça
- Tuz

Köftesi İçin;

- 300 gram kıyma
- Karabiber
- Kırmızı pul biber
- Kimyon

- Tuz
- 1 yemek kaşığı un (fazla dolu olmasın)

Köfteli Nohut Yemeği Tarifi Yapılışı

Çocuklarımız genellikle bakliyat türü yemekleri pek yemezler. İçine minik köfteler yaparak sevdirmeye çalışalım. Bakliyat çok önemli bir besin kaynağıdır. Öncelikle nohutu akşamdan ıslatalım. Ertesi gün nohutumuzu yumuşayıncaya kadar haşlayıp suyunu süzelim. Unumuzu büyükçe bir tabağın içine koyalım. Köfte malzemelerini yoğurma kabına alalım. İyice yoğurduktan sonra misket büyüklüğünde yuvarlayıp unun içine alalım ve tabağı sallayarak una bulanmasını sağlayalım. Soğanı ince ince kıyalım yağlarla birlikte kavuralım. Salçasını, nohutu ve tuzunu da ilave edip biraz daha kavuralım. Üzerini biraz geçinceye kadar su koyalım. Nohutumuz kaynamaya başlayınca köfteleri de içine atalım. Yemeğimiz kıvam alıncaya kadar pişirelim.

Domates soslu Makarna

Domates soslu Makarna Tarifi İçin Malzemeler

- 1 paket makarna
- 3 domates
- 1 tatlı kaşığı zeytin yag
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Salça
- Pul biber

Domates soslu Makarna Tarifi Yapılışı

Önce 5 bardak suyu kaynatıyoruz. Makarnayı ilave ediyoruz pişiriyoruz. Az bir şey tuz azcık da yağ atıyoruz. Sonra 10 dakika kadar makarnalar şişene kadar pişirdik süzdük. 3 domatesi rendeliyoruz. Tencerenin dibine yağ domates koyuyoruz tatlı kaşığı salça eğer acıyı çok seviyorsanız tatlı kaşığı ile pul biber fazla istemiyorsanız çay kaşığı ile atıp sosu iyice hazırlıyoruz. Sonra makarnayı ekliyoruz karıştıyoruz. İyice ve servise hazır Kaşar da rendeleyebilirsiniz. İsteğiniz üzerine.

Sarı Mercimek Çorbası

Sarı Mercimek Çorbası Tarifi İçin Malzemeler

- 1 bardak sarı mercimek
- 1 tane havuç
- 1 tane patates(küçükse 2 tane olabilir)
- 1 tane pırasa
- 3 diş sarımsak
- 1 tane soğan
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- Tuz, nane, kırmızı biber, kimyon, karabiber
- 7 su bardağı su

Sarı Mercimek Çorbası Tarifi Yapılışı

Soğanı yemeklik doğruyoruz düdüklüye yağı koyup soğanı koyuyoruz. Rendenin ince yeriyle havucu, patatesi rendeliyoruz. Pırasayı 4 e bölüp doğruyoruz, sarımsağıda küçük doğruyoruz, hepsini düdüklüye koyup kavuruyoruz. En son güzelce yıkadığımız mercimeği, salçayı koyup kavuruyoruz. Sonra baharatları tuzu da ekleyip 7 bardak suyu koyuyoruz. Düdüklüyü kapağını kapatıp düdüklüden ses çıkmaya başlayınca düdüğünü indirip 20 yada 25 dk pişiriyoruz. Piştikten sonra altını kapatıp havasını alın, sonra blender dan geçiriyoruz. Vee çorbamız içmeye hazır.

Ezogelin Çorbası

Ezogelin Çorbası Tarifi İçin Malzemeler

- 250 gr kırmızı mercimek
- 60 gr ince bulgur
- 50-60 gr soğan
- 3/2 çay bardağı ayçiçek yağı
- 70 gr domates salçası
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1. 5 litre su

Ezogelin Çorbası Tarifi Yapılışı

Önce yağ ve soğan kavrulur sonra salça eklenir bir iki çevirdikten sonra mercimek ve bulgur eklenir. Ardından suyun yarısı ilave edip biraz kaynadıktan sonra suyun geri kalanı eklenir piştikten sonra blendırdan geçirilerek inceltilir en son tereyağında kavurduğumuz nane ve pul biber eklenerek bir iki dakika daha kaynatılır.

Kırmızı Mercimek Çorbası

Kırmızı Mercimek Çorbası Tarifi İçin Malzemeler

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet patates
- 1 adet soğan
- 1-2 diş sarımsak
- 1 adet havuç
- 1 yemek kaşığı salça
- Nane
- Tuz
- Sıvı yağ

Kırmızı Mercimek Çorbası Tarifi Yapılışı

Öncelikle mercimekleri yıkayarak tencereye alıyoruz. Daha sonra patates, soğan, sarımsak ve havuçları soyup küp küp doğruyoruz ve mercimeklere ekliyoruz. Ardından üzerine gelecek kadar su ekleyip tüm malzemeler yumuşayıp ezilinceye kadar pişiriyoruz. Pişen malzemeleri iyice blenderden geçiriyoruz. Bu işlemden sonra ayrı bir tavada sıvı yağ, salça ve naneyi kızdırıp çorbamıza ilave ediyoruz. Eğer suyu az gelirse üzerine sıcak su ekleyebiliriz. Son olarak tuzunu da ayarlayıp birkaç dakika daha kaynatıyoruz. Çorbamız hazır.

Yayla Çorbası

Yayla Çorbası Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım çay bardağı pirinç
- 1. 5 su bardağı su
- 1. 5 su bardağı yoğurt
- Tuz

Sosu için:

- 2 yemek kaşığı yağ
- Kurutulmuş nane
- Pulbiber

Yayla Çorbası Tarifi Yapılışı

İyi akşamlar bugün kuzumun çok sevdiği çorbayı yaptım hepimizin bildiği yayla çorbası.Yapılışına geçelim. Pirincimizi güzelce yıkıyoruz üzerine suyunu koyup haşlıyoruz. Yoğurdumuzu ve tuzu ayrı bir kapta çırpıyoruz. Yumuşayan pirinçimizin suyundan azar azar yoğurda ekliyoruz .Ilıyana kadar sonra hepsini tencereye boşaltıp çırpıyoruz. Bi taşım yine kaynatıyoruz karıştırmayı bırakmadan altını kapatıyoruz. Tuzunu ilave ediyoruz. Güzelce karıştırıyoruz. Yağda pul biber ve naneyi kavuruyoruz çorbanın üstüne döküyoruz. Afiyet olsun. Çorba ılıyana kadar kapağı kapatmayın yoksa çorba kesilir.

Terbiyeli Tavuk Çorbası (Hasta Çorbası)

Terbiyeli Tavuk Çorbası (Hasta Çorbası) Tarifi İçin Malzemeler

- 2 litre su
- 1 adet tavuk göğüsü
- 3 adet havuç
- 4-5 diş sarımsak
- Yarım su bardağı tel şehriye
- Karabiber, tuz

Terbiyesi için:

- 1 limon suyu
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yumurta sarısı

Üzerine :

- Kurutulmuş maydanoz
- Pul biber

Terbiyeli Tavuk Çorbası (Hasta Çorbası) Tarifi Yapılışı

Suda tavuk göğüsünü haşlayalım. Tavuk pişerken, sarımsak ile havuçlarımızı rendeleyelim. Pişen tavuğu çıkartalım. Kaynamakta olan suyumuza havucu sarımsağı atıp pişmeye bırakalım. Bizde tavuğumuzu bıçak yardımıyla ufak ufak parçalara ayıralım. Suyun içine tavuk ve tel şehriyeyi katıp pişmeye bırakılım. Onlar pişerken biz terbiyemizi hazırlayalım. Limon suyuna yumurta sarısını katıp iyice çırpalım. Unu da ekleyip karıştıralım. Çorba suyundan azar azar ekleyip terbiyeyi ılıtalım. Ocağın altını kısıp tuz ile karabiberi ekleyelim. Çorbanın içine terbiyemizi azar azar ilave ederken çırpalım. Ocağın altını açalım kaynayana kadar karıştıralım. Kaynayınca 10 dk pişirip servis edelim. Yerken üstüne maydanoz ve pul biberimizi isteğe göre ekleyelim.

Şehriye Çorbası

Şehriye Çorbası Tarifi İçin Malzemeler

- 2 domates
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1 çay bardağı arpa şehriye
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 litre sıcak su
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 adet knor et bulyon
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı renk biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1-2 adet limon tuzu yada yarım limon suyu

Şehriye Çorbası Tarifi Yapılışı

Merhabalar lezzet deposu çorbanın iste yapılışını. Domatesler rendelenip tencereye koyulur ,tereyağı zeytinyağı, nane koyup ateşe alınır ,salça koyup kavrulur ,içine renk biber knorr bulyon atılır tuz koyulur sıcak su dökülüp biraz kaynamasına izin verilir ,ardından arpa şehriye koyulup karıştırarak bir süre pişmesi sağlanır daha sonra limon tuzu atılır altı kısılıp 10 dakika pişirilip, altı kapatılır ,afiyet olsun.

Konyalıdan Bamya Çorbası

Konyalıdan Bamya Çorbası Tarifi İçin Malzemeler

- 150 gr kuru bamya
- 100 gr yağlı kuzu kuşbaşı
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 3 orta boy soğan
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 çay kaşığı limon tuzu
- Yarım limon suyu

Konyalıdan Bamya Çorbası (Detaylı Resimli) Tarifi Yapılışı

Yapımı zahmetli olsa da çok lezzetli bir çorba. Konyamızda düğün yemeklerinde yapılır. İçin için kaynar. Taşmayan tek çorbadır. Öncelikle bamyayı delikli de sürterek tüylerini tozunu temizliyoruz. Güzelce yıkayıp tencerede limon tuzu atıp haşlıyoruz. Bamyalar iyice açılınca süzüp iplerinden çıkarıyoruz. Büyük bir tencerede etlerimizi, iri doğranmış soğanları zeytinyağı ile kavuralım. Suyunu dökelim kaynayınca bamyaları ilave edelim. Özleşene kadar pişirelim. Çorbamız hazır.

Gerdan Çorbası

Gerdan Çorbası Tarifi İçin Malzemeler

- 1 yada 1/2 kilo gerdan
- 1 limon
- 3 diş sarımsak
- Tuz
- Sıvı yağ
- Tatlı kırmızı biber

Gerdan Çorbası Tarifi Yapılışı

Kesilmiş olan gerdanları ilk olarak su altında yıkayalım.
Daha sonra düdüklü tencereye koyup üzerine su dökelim kaynamaya başladığı zaman kapağını kapatıp ötmesini bekleyelim ve orta ısıda 30-45 dk bırakalım.
1 limonu keselim suyunu sıkalım.
İçine sarımsakları dövelim ve koyalım.
Tuzunu atalım.

Aynı zamanda ufak bir tavada sıvı yağı ve kırmızı pul biberi yakalım.
Gerdanlarımız haşlandıktan sonra kapağını açalım ve limon, sarımsak, tuz karışımını dökelim içine;
Ardından yaktığımız kırmızı pul biberi üzerine dökelim ve hepsini karıştıralım.

Çok sağlıklı özellikle kış aylarında! Eti yemeseniz bile mutlaka suyunu için.

Şehriyeli Tavuk Çorbası

Şehriyeli Tavuk Çorbası Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kalçalı but
- 2 kaşık tereyağı
- 2 kaşık un
- 5 kaşık tel şehriye
- Yarım limon suyu
- 2 litre su
- Tuz nane pul biber

Şehriyeli Tavuk Çorbası Tarifi Yapılışı

Merhabalar, bu lezzetli çorbamız için önce tavuğu 2 litre kadar suda haşlayıp ufak ufak didiyoruz. 1 kaşık tereyağını ve unu tencereye alıp pembe renk alana kadar kavuruyoruz. Tavuğu haşladığımız suyu ve limon suyunu ekleyip kaynayınca tavuk ve şehriyeyi tencereye bırakıyoruz. Bir tavada 1 kaşık tereyağı kızarınca nane ve pulbiberi de atıp bir kaç saniye karıştırıp çorbamızın üzerine gezdiriyoruz. 5 dakika daha kaynayan çorba servise hazırdır.

Tavuk Çorbası

Tavuk Çorbası Tarifi İçin Malzemeler

- 2 adet tavuk (but veya göğüs)
- 8 su bardağı su
- 3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- Yarım yemek kaşığı Domates salçası
- 1 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk Çorbası Tarifi Yapılışı

Önce tavukları yıkayıp düdüklüye alıyoruz üzerine suyu ekliyoruz ,kapağını kapatıp 25 dk pişmeye bırakıyoruz. Haşlanan tavukları bir kaba didikliyoruz, tencereye yağı koyup sarımsağı kavuruyoruz ,ardından salçayı ekleyip kavuruyoruz kokusu çıkınca unu ekliyoruz ,2 -3 dk hepsini kavurduktan sonra tavuk suyumuzdan 6 bardak süzerek üzerine ekliyoruz ,nane ve tuzu da ekleyip 5 dk kaynattıktan sonra tavukları ekleyip altını kısıp 10 dk daha kaynatıyoruz. Çorbamız hazır afiyet olsun.

Tarhana Çorbası

Bu Mevsimin Şifa Çorbası Tarhana Tarifi İçin Malzemeler

- 3 yemek kaşığı ev yapımı tarhana
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı salça
- 4 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 çay kaşığı tuz

Bu Mevsimin Şifa Çorbası Tarhana Tarifi Yapılışı

Allahın rahmeti ve bereketi üzerinize olsun. Bu soğuk kış mevisminde sıcak bir çorba kadar güzeli yoktur herhalde. Bende bu şifa kaynağı, gribe birebir olan tarhana çorbasını sizlerle paylaşmak istedim. Umarım denersiniz. Öncelikle 3 yemek kaşığı Ev yapımı tarhana mızı bir kasenin içinde veya cezvede sıcak su ile ıslatıyoruz 10 dakika kadar bekledikten sonra blender ile iyice çırpıyoruz ardından tenceremize bir tatlı kaşığı tereyağını ilave ederek erittiğimiz tereyağına bir tatlı kaşığı salça ekliyoruz sıcak 4 su bardağı suyumuzu ekliyoruz cezvede veya bir kasede erittiğimiz tarhana mızı tenceremize yavaş yavaş döküyoruz 1

çay kaşığı pul biber ve 2 çay kaşığı tuz ekliyoruz yaklaşık 10 dakika kaynatıyoruz annem hep derdi ki tarhana çorbasını fazla kaynatmamalıyız. Bu yüzden 6- 10 dakika yeterli bence.

Közlenmiş Patlıcan Çorbası

Közlenmiş Patlıcan Çorbası Tarifi İçin Malzemeler

- 2 büyük boy patlıcan
- 3 su bardağı su
- 1 su bardağı sut
- 200 ml krema
- 3 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı karabiber

SOS için:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Közlenmiş Patlıcan Çorbası Tarifi Yapılışı

Patlıcanları közleyip bir buzdolabı poşetine koyun(daha kolay soyulsun diye)2 yemek kaşığı tereyağını eritip unu ekleyip kavurun. Kavrulunca üzerine 3 su bardağı su, 1 su bardağı süt ekletip karıştırın ve kaynamaya bırakın. Bu arada patlıcanlar soyulup gelişi güzel doğrayın. Kaynayan karışıma kremayı da ekleyin ve tekrar kaynayınca patlıcanları ekleyin ve blendırdan geçirin. Bir taşım kaynayınca ocağı kapatın. Karabiberini ekleyip karıştırın ve tencerenin kapağını kapatın.
Sos için;sos tenceresine yağı koyup üzerine pul biber koyup köpürtün. Çorbayı servis kasesine koyup 1 kaşık sos gezdirin.

Yayla Çorbası

Yayla Çorbası Tarifi İçin Malzemeler

- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı pirinç
- 4 su bardağı ılık su

Üzeri için;

- Nane

Yayla Çorbası Tarifi Yapılışı

Yumurta + yoğurdu tencerede altını açmadan iyice çırpın.
1 su bardağı ılık su+ 1 yemek kaşığı unu ezin tencereye koyun biraz piştikten sonra 3 su bardağı su ve pirinçleri atın kaynayana kadar karıştırın. (çabuk pişmesini istiyorsanız pirinçleri önceden bi 20 dk

ıslatabilirsiniz)

Nane ve tuzunu atıp 5 dk daha kaynatın.

Lokanta Usulü Mercimek Çorbası (Tam Ölçülü,Yapım Aşamalarıyla)

Lokanta Usulü Mercimek Çorbası (Tam Ölçülü,Yapım Aşamalarıyla) Tarifi İçin Malzemeler

- 1 su bardağı kırmızı mercimek (200 ml)
- 2 litre kaynamış su
- 1 büyük kuru soğan
- 1 orta boy patates
- 1 orta boy havuç
- 1 adet et bulyon
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Sosu için;

- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tereyağ
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı pulbiber

Lokanta Usulü Mercimek Çorbası (Tam Ölçülü,Yapım Aşamalarıyla) Tarifi Yapılışı

Ayıkladığımız, yıkayıp süzdüğümüz mercimeği düdüklü tencereye alalım. Üzerine 1 et suyu tablet, doğranmış patates, kurusoğan, havuç, 2 yemek kaşığı sıvı yağ, 1 çay kaşığı tuz, 2 litre kaynamış su üzerine eklenir. Kaynamaya geçince köpükleri alınır. Arada karıştırılır. Düdüğü kapatılır. 20 dk orta ateşte pişirilir. 20 dk sonrası blendırla tüm sebzeler yok oluncaya kadar çırpılır. 1 yemek kaşığı tereyağ, 1 çay kaşığı nane eklenir. 1 el çırpıcı ile sürekli karıştırarak 5 dk daha kaynatıyoruz. Üzeri için sıvı yağ, tereyağ eritip, 1 çay kaşığı pulbiber, 1 çay kaşığı nane ile sos hazırlayıp servis aşamasında sosuyla beraber servis edilir. Enfess çorbamız içmeye hazır.

Sebzeli Sulu Köfte

Sebzeli Sulu Köfte Tarifi İçin Malzemeler

- 4-5 adet patates
- 1 adet orta boy soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 adet havuç
- 1 adet kapya biber
- 1. 5 yemek kaşığı salça
- 2 adet sivri biber
- Tuz, karabiber, kekik, pul biber ve su
- Yarım çay bardağından biraz fazla sıvı yağ

Köftesi için:

- 400 gram kıyma
- 1 küçük boy soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı karabiber
- Yarım çay kaşığı kimyon
- Tuz

Sebzeli Sulu Köfte Tarifi Yapılışı

Öncelikle yemeğinizin köftesini hazırlayın. Bunun için yoğurma kabına kıymayı, rendelenmiş soğan ve sarımsağı, baharatları ve tuzu ekleyip yoğurun. Küçük parçalar kopartıp yuvarlak küçük köfteler hazırlayın.

Tencereye yemeklik doğradığınız soğanı, sarımsağı ve sıvı yağı ekleyip pembeleşene kadar kavurun. Salçayı da ekleyip kavurduktan sonra, doğradığınız havuçları ekleyin ve birkaç dakika daha kavurup 5 su bardağı sıcak su ekleyip karıştırın.(Su miktarı sebzelerinizin büyüklüğüne göre değişebilir) Kaynayınca köfteleri ekleyip dikkatlice bir tur karıştırın. (Fazla karıştırmayın köfteler dağılmasın) Yaklaşık 10 dakika orta ateşte pişmesini bekleyin. Küp küp doğradığınız patatesleri ekleyip tuzunu, karabiberini ve pul biberini ekleyin ve ocağın altını kısıp patatesler yumuşayana kadar pişirin. Ocaktan indirmeye birkaç dakika kala doğradığınız kapya ve yeşil biberi ekleyin. Bir kaç dakika daha pişirip ocaktan alın ve kekiği ilave edip bir tur karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp, yemeğinizin dinlenip dahada lezzetlenmesi için en az 20 dakika dinlendirip afiyetle tüketin..

Nefis Köfte

Nefis Köfte Tarifi İçin Malzemeler

- 400 gram orta yağlı kıyma
- 1 su bardağı çekilmiş bayat ekmek
- 2 adet soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 yumurta
- İnce kıyılmış maydanoz
- 1 adet kapya(kırmızı biber)
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- Tuz

Kızartmak için;

- Sıvı yağ

Nefis Köfte Tarifi Yapılışı

İlk önce genişçe bir kaba kıymamızı alıyoruz üzerine yumurta, bayat ekmeğimizi alalım. Soğanı ve sarımsağı rendenin ince kısmıyla rendeleyip ve suyunu sıkıp kabımıza alalım kırmızı biberimizi ve

maydanozumuzu doğrama tahtasında çok küçük olacak şekilde doğrayıp diğer malzemelerimizle birlikte kabımıza alalım. Baharat ve tuz oranını kendi damak tadınıza göre ayarlayabilirsiniz. Bütün malzemeleri yaklaşık 10 dk iyice özleşene kadar yoğuralım .Elimizi ıslatıp istediğimiz şekli verip tepsimize dizelim üzerini kapatıp buzdolabında en az 1 saat dinlendirip kızgın yağda kızartıp afiyetle yiyelim.

İnegöl Köfte

İnegöl Köfte Tarifi İçin Malzemeler

- 50 0gr dana döşten iki kere çekilmiş kıyma
- 1 adet soğan
- Yarım çay bardağı galeta unu yada 4 dilim kuru ekmek içi
- 2 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Kızartmak için:

- 3-4 yemek kaşığı sıvı yağ.

İnegöl Köfte Tarifi Yapılışı

İlk önce rondoda soğanı çekip suyunu sıkın daha sonra kıymanın içine, galeta unu veya ekmek içini, karbonat, karabiber, tuz ve soğanıda koyup iyice yoğurun eğer mümkünse mutfak robotuyla karıştırarak yoğurun. Bir gün dolapta bekletin çünkü püf noktası iyice yoğurmak ve bekletmektir. Bu şekilde köfteleriniz daha lezzetli ve daha kabarık olur. Bekleyen köfte harcını yağlı kağıt arasına koyup merdane veya oklava yardımıyla incelterek eni 2 cm, boyu 6 cm olacak şekilde bıçakla kesip köfteler yapalım. İsterseniz köfteyi ızgarada isterseniz tavaya sıvı yağ koyarak arkalı önlü kızartıp yanında patates kızartması ile servis yapın.

Köfte Kızartması

Köfte Kızartması Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım demet maydanoz ince doğranmış
- 2 diş sarımsak rendelenmiş
- 1 orta boy soğan rendelenmiş
- 1 yumurta
- Bir tutam tuz
- Yarım kilo dana kıyma
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- Bir tutam karabiber
- Bir tutam pul biber
- Bir tutam kimyon
- Yarım çay bardağı ufalanmış ekmek içi

Köfte Kızartması Tarifi Yapılışı

Bütün malzemeler yoğurma kabına alınır. İyice yoğurulur pürüzsüz kıvam alana kadar sonra buz dolabında 15 dk kadar dinlendirilir, ceviz büyüklüğünde şekil verilip orta ateşte 1 çay bardağı kızgın yağda kızartılır.

Anne Köftesi

Anne Köftesi Tarifi İçin Malzemeler

- 300 gram orta yağlı kıyma
- 1 bayat ekmeğin iç kısmı
- Yarım demet maydanoz
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 diş sarımsak
- 1 yumurta
- Kızartmak için sıvı yağ

Anne Köftesi Tarifi Yapılışı

Ben bu köfteyi annemin elinden yediğimde doymak bilmem. çocukluğumdan beri bu köfteyi o yaptığında tadı hep aynıdır. O yüzden ismi anne köftesi olsun istedim.

Ekmeği ıslatmadan iç kısmını rondodan geçirelim.
Tüm malzemeleri ekleyelim ve iyice yoğuralım.
Sarımsağı rendelemenizi öneririm.

Ardından minik şekiller verelim. Ortalarına hafifçe bastıralım.
Bu köftenin püf noktası bol yağda kızardığı için ekmeğinin bol olması.

Kızartmadan önce patates kızartırsanız ikisi bit arada nefis olur. Benim ayrılmaz ikilimdir. Fazla kızartmayın 2 dakikada pişiyorlar. Yalnız pişerken altüst edin.

Fırında Salçalı Köfte

Fırında Salçalı Köfte Tarifi İçin Malzemeler

- 2 adet patates
- 2 adet domates
- 1 adet soğan
- 3 adet yeşil biber
- 300 gram kıyma
- Tuz
- Salça
- Yağ
- Nane
- Kimyon
- Maydanoz
- Karabiber
- Pul biber

Fırında Salçalı Köfte Tarifi Yapılışı

Patatesleri yuvarlak şekilde doğrayıp bor cama yerleştirelim kıymamızı baharatlarımızla harmanlayıp elimizle uzun sekil verip köftemizi hazırlayalım ve köftelerimizi hafifçe kızartıp pateteslerimizin üzerine

dizelim. Köftelerin üzerine yuvarlak doğranmış soğan ve domatesleri de ekleyelim son olarak yeşil biberlerimizi de bölüp ekleyelim ve ayrı bir kapta salçalı su yapıp yemeğimizin üzerine dökelim. Dilerseniz en üstüne nane de serpebilirsiniz. Ve 200 derece fırında 30 dakika pişirelim.

Karnabahar Köftesi

Karnabahar Köftesi Tarifi İçin Malzemeler

- 1 küçük karnabahar
- 1 yumurta
- 1. 5 su bardağı un
- 1 su bardağı galeta unu yada 2 dilim bayat ekmek
- Yarım kuru soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı karabiber ve toz kırmızı biber
- Yarım tatlı kaşığı kuru nane ,kekik

Karnabahar Köftesi Tarifi Yapılışı

Karnabaharı haşladım süzdüm soğanı sarımsağı rendeledim ,suyunu sıktım yumurtayı baharatlarını ekmeği ve unu tuzu ekledim, baya cıvık oluyor, mücver gibi kaşıkla da şekil verilebilinir, un ölçüsü fazla tuttum ben göz kararı yaptım ve 2 yumurta eklediğim için 2 su bardağı un ekledim,bu köfte kıvamına göre un ve galeta unu veya bayat ekmek içi alıyor ,şekil verirken göz kararı un ve yarım tatlı kaşığı tuz ekleyip o şekilde şekil verdim, harika bir lezzet çıktı ortaya karnabahar sevmeyenler anlamacaklarlar ,karnabahar olduğunu ekmek köftesine de benzettim, tadını bol un olduğu için neyse bol kızgın yağda yapışmayacak şekilde kızarttım,yapacaklara afiyet olsun.

Makarna (Kıymalı Yoğurtlu)

Makarna (Kıymalı Yoğurtlu) Tarifi İçin Malzemeler

- 350 gr 1 paket makarna
- 150 gr kıyma
- 2 adet orta boy soğan
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pulbiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tutam maydanoz
- 2 yemek kaşığı Salça (biber salçası olursa daha iyi olur)
- Sıvı yağ
- 1 kase yoğurt
- 1 yemek kaşığı mayonez (mayonez yoksa bir yemek kaşığı sıvı yağ), tuz

Makarna (Kıymalı Yoğurtlu) Tarifi Yapılışı

Öncelikle şunu belirtmek isterim ben yumurtalı makarna kullandım daha lezzetli diye, siz istediğinizi kullanabilirsiniz.
Makarnayı üzerinde yazan pişirme süresince haşlıyoruz, süzüyoruz.

Soğanı maydanozu ince ince kıyıyoruz.
Orta ateşte bir tavaya yağı koyup soğanı tavaya alıyoruz ardından maydanozu ve kıymayı da koyuyoruz, bir kase içine salçayı alıp yaklaşık bir bardak suda karıştırıyoruz ve tavamıza döküyoruz, baharatlarımızı da koyup iyice kavuruyoruz. Süzülen makarnamızı 200 derecelik fırında üzerine tuz serpip 7 dk kurutuyoruz, bir kase yoğurt a mayonez tuz ilave edip karıştırıyoruz. Önce makarnayı üstüne yoğurdu, son olarak kıymalı sosumuzu ilave edip servis ediyoruz.

Yalancı Makarnalı Mantı

Yalancı Makarnalı Mantı Tarifi İçin Malzemeler

- 500 gram makarna
- 250 gram kıyma
- 1 soğan
- 2 diş sarımsak
- Tuz
- Karabiber
- Pulbiber

Sosu için:

- Yoğurt
- Sarımsak
- Sıvıyağ
- Biber, salça veya pulbiber

Yalancı Makarnalı Mantı Tarifi Yapılışı

Soğan ve sarımsak rendelenir ve suyu sıkıldıktan sonra kıymamıza eklenir. Tüm baharatlar atıldıktan sonra harcımız iyice yoğurulur ve yarım saat buzdolabında dinlenmeye bırakılır.
Harcımız dinlendikten sonra buzdolabından alınır ve mantı makarnalarımızın içi doldurulur. Biraz uğrastiriyor ama çok lezzetli oluyor.
Bir tencerede suyumuzu kaynatıyoruz çok az tuz ilave ediyoruz ve kıymalı makarnamızı normal makarna pişirir gibi pişiriyoruz. Pişen makarnamızı süzüp bir tabağa alıyoruz.
Sosu için yoğurt ve rendelenmiş sarımsağı karıştırıp makarnamızın üzerine döküyoruz. Küçük bir tavada sıvı yağ ve biber salçası veya pulbiberi kızdırıp makarnamızın üzerine kaşıkla döküyoruz.

Erişte Pilavı (Pratik Ve Lezzetli)

Erişte Pilavı (Pratik Ve Lezzetli) Tarifi İçin Malzemeler

- 1 yemek tabağı dolusu ev yapımı erişte
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 2- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- Göz kararı kaynar su
- Tuz (ben eklemedim)

Erişte Pilavı (Pratik Ve Lezzetli) Tarifi Yapılışı

Pilav tenceremize tereyağı ve ayçiçek yağını koyuyoruz. Tereyağı eriyince yanmadan hemen erişteleri bu yağ ile kavurmaya başlıyoruz yalnız çok karıştırmadan ara ara karıştırarak şehriye kavurur gibi kavuruyoruz. Bazı erişteler kararıyor çok yakmadan eriştelerin üst hizasına gelecek kadar su koyuyoruz. Suyu azar azar ekleyeceğiz. çünkü herkes ayni sertlik-yumuşaklıkta sevmiyor hem de eriştenin yapısına göre su çekmesi farklı oluyor. Ve benim eriştem tuzlu olduğu için tuz eklemiyorum. Altını kısıp kapağını kapatıyoruz. Pilav gibi En kısık ateşte demlenerek pişiriyoruz. Dilerseniz peynir ve cevizle de servis edebilirsiniz.

Domatesli Makarna

Domatesli Makarna Tarifi İçin Malzemeler

Domates sosu için;

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan
- 3 adet domates
- 1 dolu yemek kaşığı salça
- 2 diş sarımsak
- Yarım çay kaşığı karabiber
- Yarım çay kaşığı kekik (isteğe bağlı)
- Yarım çay kaşığı köri (isteğe bağlı)
- Yeterince tuz
- (Ben birkaç kaşık da hazır garnitür kullandım)

Ayrıca tabii ki;

- Makarna, su ve tuz

Domatesli Makarna Tarifi Yapılışı

"Makarna yapmak da tarif mi istermiş" demeyin. Güzel makarna herkes yapamaz. Yüzlerce aynı makarna paketinden kimi bir hamur yemeği çıkarırken kimisi parmakları yedirebilir.
Bismillah deyip başlayalım.
Dilediğiniz bir çeşit makarnayı üzerinde yazan tarife göre pişirin. Sonra esas önemli olan kısma, sosun yapılışına geçelim.
Büyük bir tavada, sıvı yağımız içerisine ince doğranmış soğanları alalım. Ezilmiş sarımsakla ve salça ile birlikte biraz kavuralım.
Sonra kabuklarını soyup yemeklik doğradığımız domatesleri tavaya ekleyelim. Suyunu çekene kadar pişirelim. Sosumuz güzelce kaynayıp kıvam aldıktan sonra baharatları damak tadımıza göre ekleyelim.
Makarnanın haşlanma suyundan 1-2 kepçe sosa eklenir. Bir dakika sonra ocağın altını kapatıp makarna ve sosu buluşturun

Peynirli Sarımsaklı Makarna

Peynirli Sarımsaklı Makarna Tarifi İçin Malzemeler

- 1 paket makarna
- 1 kase peynir rendesi

- 2 diş sarımsak
- 1 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı sıvı yağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- Biraz maydanoz
- Tuz

Peynirli Sarımsaklı Makarna Tarifi Yapılışı

Tencereye su ekleyip kaynatalım tuz ve makarna ekleyip haşlayalım. Bir sos tavasında yağ ile rendelenmiş sarımsağı biraz kavurup peyniri ekleyelim ardından süt, karabiber ve gerekirse tuz ekleyip pişirelim kıyılmış maydanoz ekleyip haşlanmış makarnayla karıştırıp sıcakken servis yapalım.

Bulgur Pilavı

Bulgur Pilavı Tarifi İçin Malzemeler

- 2 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 orta boy kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 3 yemek kaşığı sıvıyağ
- 2 küp Knorr Et Suyu Bulyon
- 4 adet çarliston biber
- 4 su bardağı sıcak su
- 1 tatlı kaşığı nane

Bulgur Pilavı Tarifi Yapılışı

1. Bir pilav tenceresinde sıvıyağı ısıtın. Küp doğranmış kuru soğanı bir kaç dakika orta ateşte soteleyin.
2. Üzerine ince doğranmış çarliston biberleri ilave edip, kavurmaya devam edin. Salça da ekleyip kokusu çıkıncaya kadar kavurun.
3. Pilavlık bulguru tencereye ilave edin. Üzerine sıcak su ve Knorr Et Suyu Bulyon ekleyin. İyice karıştırıp, kısık ateşte kapağı kapalı olarak pişmeye bırakın.
4. Pilav suyunu çektikten sonra, altını kapattığınızda üzerine kuru nane ekleyip, demlenmeye bırakın. Sıcak servis edin.

Tane Tane Pirinç Pilavım

Tane Tane Pirinç Pilavım Tarifi İçin Malzemeler

- 1 su bardağı pirinç
- 1 kahve fincanı tel şehriye
- 1, 5 et veya tavuk bulyon
- 2 su bardağından 2 parmak eksik sıcak su
- 2 yemek kaşığı margarin

Tane Tane Pirinç Pilavım Tarifi Yapılışı

Yağımızı uygun bir tencereye alıp eritelim.

Yağımız eriyince şehriyelerimizi ekleyelim.

Arada karıştırarak iyice kızarmasını sağlayalım.

Şehriyelerimiz de kızardığına göre artık yıkayıp süzdüğümüz pirinçlerimizi ekleyebiliriz.

Pirinçlerimizi de 2 dk kadar karıştırıp kızarmasını sağlayalım.
Artık sıcak olan suyumuzu eklemeyin zamanı geldi.
Suyumuzu da ekleyelim.
Kaynayınca altını kısıp kapağını kapatalım.
Suyumuz azalıp sadece pirinçlerimizle aynı hizada olunca eksik olan iki parmaklık sıcak suda bulyonlarımızı eritip pirinçimize ekliyoruz.
2-3 tur karıştırıp suyunu çekmesini bekliyoruz.
Suyunu çekince üzerine bir kağıt havlu veya bez örtüp kapağını kapatıyoruz.
10 dk dinlendirip sunuyoruz.

Tereyağlı Pirinç Pilavı

Tereyağlı Pirinç Pilavı Tarifi İçin Malzemeler

- 1.5 su bardağı pirinç
- 3 yemek kaşığı tereyağ
- 1 buçuk yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 su bardağı ılık su(pirinç ölçüsü)
- 1 adet tavuk bulyon

Tereyağlı Pirinç Pilavı Tarifi Yapılışı

Tencereye yağ konur güzelce köpük köpük olana kadar eritilir. Pirinç beyazı çıkana kadar ılık suda yıkanır iyice süzülür tencerede kavrulur taneler birbirinden ayrılana kadar. Üzerine suyu ilave edilir tuzunu ve bulyonu atılır tencere kapağı hafif aralık bırakılır ve pişmeye bırakılır. Pilavımızı demlenmesi için havlu peçeteyle kapatıp yarım saat dinlendirin

Kıymalı Pirinç Pilavı

Kıymalı Pirinç Pilavı Tarifi İçin Malzemeler

- 200 gr kıyma
- 2 su bardağı pirinç
- 4 su bardağı sıcak su
- 1 adet soğan
- 1 adet domates

Kıymalı Pirinç Pilavı Tarifi Yapılışı

Soğanı küçük küçük doğrayıp kıymayı koyalım biraz sıvı yağ ekleyip kavuralım .Küçük doğranan domatesleri katalım biraz karıştırıp pirinçi koyalım ardından suyunu katıp tuzu atıp pişmeye bırakalım biraz dinlendikten sonra servise hazırdır

Domatesli Pilav

Domatesli Pilav Tarifi İçin Malzemeler

- 2 küp Knorr Tavuk Suyu Bulyon
- 2 su bardağı pirinç
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ

- 1 su bardağı sıcak su
- 3 adet domates
- 3 diş sarımsak

Domatesli Pilav Tarifi Yapılışı

1. Geniş bir kaseye koyduğunuz pirincin üzerine ılık su ekleyin ve 15 dakika bekletin.
2. 15 dakikanın sonunda pirinci bir süzgece koyup, akan suyu iyice berraklaşıncaya kadar yıkayın.
3. 2 küp Knorr Tavuk Suyu Bulyon'u, küp doğranmış domatesleri, suyu ve sarımsağı derin bir sos kabında el blenderi yardımı ile iyice çekin.
4. Pilav tencerenize sıvı yağı ekleyin ve süzdüğünüz pirinçleri harlı ateşte saydamlaşıncaya kadar kavurun.
5. Hazırladığınız domatesli suyu tencereye ekleyin ve pilavınızı kısık ateşte 20 dakika pişirin.
6. Kapağını kapatıp 10 dakika dinlendirin, sıcak servis edin.

Tane Tane Anne Pilavı

Tane Tane Anne Pilavı Tarifi İçin Malzemeler

- 2 Su Bardağı Pirinç
- 2 Su Bardağı Su
- 1 küp şeker
- 2 çay kaşığı tuz
- Tavuk bulyon
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 2 yemek kaşığı zeytinyağ

Tane Tane Anne Pilavı Tarifi Yapılışı

Pirinçleri yarım saat kaynar suda beklettikten sonra yıka ve süz.

Püf noktası; pirincin suyunu iyice süzün çünkü bu pilavın tane tane olmasını sağlayacak.

Tencereye yağını koy ve pirinçleri ilave edip kavur.

Püf noktası; pirinç yağı iyice çekip takır takır olana kadar kavur.

Bir küp şekeri, tuzu ve tavuk bulyonu da ekleyip karıstır.

2 bardak suyunu da ekle ve kaynat.

Püf noktası; pilav yaparken 1' e 1 ölçü pilavın tam kıvamında olmasını sağlar.

Kaynadıktan sonra ocağın en kısık gözüne alıp yaklaşık 10-12 dakika suyunu çekmesini bekle.

Piştikten sonra altını kapat ve 15 dakika demlendir.

Miss gibi tane tane pirinç pilavın hazır.

Tavuklu Pilav

Tavuklu Pilav Tarifi İçin Malzemeler

- 1 bütün tavuk
- 2 su bardağı pirinç
- Tuz
- Sıvı yağ

Tavuklu Pilav Tarifi Yapılışı

Tavuğun göğüs kısmı kullanılacak tavuk haşlanır ve didilir suyunu pilava kullanın. Pirinçleri yıkayın ılık ve tuzlu suda 15 dk bekletin. Ocağa pilav yapacağınız tavayı alın sıvı yağ koyun göz kararı. Pirinçleri ilave edin tuz serpin 2 dk kavurun ve 3 su bardağı tavuğun suyunu ilave edin ağzını kapatın kısık ateşte 20 dakika kadar pişirin. Dinlenmeye bırakın tuzunu iyi ayarlayın miktar vermiyorum göz kararı yapın hanımlar Servis için küçük kase kullanabilirsiniz kaseye önce tavuk üstünede pilav koyun ve servis tabağına ters çevirin. He bu arada tavuğun suyunu da sıcakken pilava ekleyin.

Tavuklu Bulgur Pilav

Tavuklu Bulgur Pilavı Tarifi İçin Malzemeler

Tavuk suyu için:

- 1 adet tavuk göğüs eti
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet havuç
- 8 bardak su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Pilavı için:

- 2 su bardağı pilavlık bulgur
- Yarım su bardağı tel şehriye
- 4 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı tereyağ
- 3 veya 3 buçuk su bardağı tavuk suyu

Tavuklu Bulgur Pilavı Tarifi Yapılışı

Önce tavuk etini yıkayıp tencereye alalım, bir havuç ve soğanı temizleyip yıkayalım, tencereye alalım, bir tatlı kaşığı tuz ve 8 bardak kadar suyla beraber 25 dakika kadar haşlayalım.
İyice yumuşayınca eti, soğanı, havucu çıkaralım, etleri didikleyelim, havucu da dilerseniz içine koyabilirsiniz, ben ekledim, soğanı koymadım.
Tencereye sıvı yağı koyup tel şehriyeyle beraber kısık ateşte kavurmaya başlayalım, rengi değişince içine yıkadığımız bulguru ve bir kaşık tereyağını alalım, birazda yağ eriyinceye kadar karıştıralım. Birkaç dakika kadar sonra üzerine 3- 3 buçuk bardak kadar sıcak tavuk suyunu ve havucu ilave ederek pişmeye bırakalım, suyunu çekince 10 dakika kadar dinlendirelim. Servis tabağına pilavı onun üzerine de didiklediğimiz eti yerleştirelim, seviyorsanız üzerine bol bol taze çekilmiş karabiber serpelim.

Pirinç Pilavı (Tane Tane)

Pirinç Pilavı (Tane Tane) Tarifi İçin Malzemeler

- 2 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı arpa Şehriye
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz

- Sıcak su (3 su bardağı)

Pirinç Pilavı (Tane Tane) Tarifi Yapılışı

Pirinci sıcak suya ıslatalım 15-20 dakika diğer yandan tencereye sıvı yağ ve tereyağı alalım, eritelim. Şehriyeyi ilave edip iyice şehriyenin rengi dönünceye kadar kavuralım, ben biraz fazla kavuruyorum ama isteğe bağlı biraz pembeleşinceye kadar da yeterli sonra pirinci soğuk su ile iyice yıkayın, nişastası geçince ye kadar süzün ve tencereye alalım tuzunu da atıp bir kaç dakika kavurun, yaklaşık 5 dk yeterli sonra üzerine kaynar su ilave edip kapağını kapatın, pirinç suyunu çekinceye kadar pişirelim ve 10 dk kadar dinlendikten sonra servise hazır afiyet şifa olsun :)

Not : 1 bardak pirince, 1. 5 bardak su, ölçü bu şekilde pirinci ne ile ölçtü iseniz aynı kap ile bire bir buçuk şeklinde oluyor.

Arnavut Ciğeri

Arnavut Ciğeri Tarifi İçin Malzemeler

- Kuzu ciğer
- 1 çay bardağı un
- 1. 5 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz biber veya pulbiber
- Kızartmak için sıvı yağ

Arnavut Ciğeri Tarifi Yapılışı

Ciğerlerin kanını süzdükten sonra, tuz biberle iyice harmanlıyoruz, daha sonra az az unlayıp kızgın yağda kızartıyoruz

Arnavut Ciğeri

Arnavut Ciğeri Tarifi İçin Malzemeler

- Sıvı yağ
- Yarım kg ciğer
- 1 çay bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz

Arnavut Ciğeri Tarifi Yapılışı

Ciğerler unlanıp tuzlanır ve elek yardımıyla fazla un alınır, kızgın yağda kızarana kadar kızartılır, sunum için ben patates tercih ettim iri doğranmış biberli soğanla da servis yapabilirsiniz.

Tavada Nefis Ciğer (10 Dakikada)

Tavada Nefis Ciğer (10 Dakikada) Tarifi İçin Malzemeler

- 500 gr ciğer
- 1 adet soğan
- 2 adet yeşil biber
- Pulbiber
- Tuz

Tavada Nefis Ciğer (10 Dakikada) Tarifi Yapılışı

Önce ciğerimizi doğrayalım.
Tenceremize yarım çay bardağı sıvı yağ ekleyelim.
Ciğerimizi ilave edip biraz kavuralım.
İnce ince kıyılmış biber ve soğanımızı ilave edelim.
Tuz ve biberini damak zevkimize göre ayarlayıp yaklaşık 10 dk kapağı kapalı olacak şekilde kavuralım.

Nefis Ciğer Tava

Nefis Ciğer Tava Tarifi İçin Malzemeler

- 500 gr dana ciğer
- 1 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)

Nefis Ciğer Tava Tarifi Yapılışı

Öncelikle ciğerimizi sinirlerinden ayırıp yaprak yaprak doğruyoruz daha sonra bir süzgece alıp iyice yıkıyoruz yıkadığımız ciğerleri bir tabakta unla birlikte harmanlıyoruz (unun fazlasını alıyoruz).Bu arada altını açtığımız yağın iyice ısınmasını bekliyoruz. 1 porsiyonluk alıp kızgın yağa ciğerlerimizi atıyoruz. Elimizi çabuk tutalım. İki taraflı kızartıp servis tabağına alalım.

Dalak Kızartması

Dalak Kızartması Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım kilo kuzu dalağı
- Un
- Sıvı yağ
- Soğan
- Maydanoz
- Tuz

Dalak Kızartması Tarifi Yapılışı

Dalakları küp küp doğrayın. Una tuz serpin ve dalakları una bulayın. Kızgın yağa atın çok sertleşmeden kızarınca servis tabağına alın. Soğanları ay şeklinde doğrayın üzerine tuz serpin güzelce ovalayın soğanları yıkayın ince ince doğranmış maydanoz la karıştırın. Yanına koyun afiyet olsun.

Ciğer Tava

Ciğer Tava Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kilo dana ciğeri
- 2, 5 çorba kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı iri tuz
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber

- Tavanın dibini kaplayacak kadar ay çiçek yağı

Ciğer Tava Tarifi Yapılışı

Derin bir kabın içine ciğerler koyulur, üzerine tuz ve baharatlar ilave edilerek ciğerle harmanlanır.

Baharatla harmanlanmış ciğerlere iki buçuk çorba kaşığı un ilave edilerek ciğerler unla harmanlanır.

Geniş teflon bir tavaya veya tencereye yağ koyulur ve yağ ısındıktan sonra ciğerler ilave edilir. Altı hafifçe kızaran ciğerler alt üst edilerek karıştırılır.

Ocağın altı kısılarak ciğerler sık sık karıştırılarak pişmesi sağlanır. Ciğerleri kurutmadan ve yakmadan pişirmek gerekir.

Ciğerler pişince ocağın altı kapatılır ve sıcak sıcak servis yapılır. Ciğer soğanla ve maydanoz ile beraber yenilebilir.

Kelle Paça Tarifi

Kelle Paça Tarifi (Annem'in) İçin Malzemeler

- 1 kuzu kelle (koyun da olur)
- 4 kuzu paça (koyun da olur)
- 1 baş soğan
- 2 tane domates
- 3 tane biber
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 6-7 diş sarımsak
- Tuzu kendinize göre ayarlayın
- Pul biber
- Çok minik kekik

Kelle Paça Tarifi (Annem'in) Yapılışı

Bütün malzemelerimizi güzelce yıkayalım.Düdüklümüzün ince kelle paçayı koyalım. Resme gördüğünüz gibi soğanı, biberi, domatesi doğrayalım. İlave edelim. Sarımsağı da iri doğrayıp ilave edelim. Baharatları en son üzerlerine tereyağını koyup ağzını kapatalım .Kısık ateşte 2 su bardağı kadar su ilave edip pişirelim.

Et Haşlama (Nefis)

Et Haşlama (Nefis) Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kilo kadar et dana ya da kuzu tercihe bağlı
- 2 tane iri patates
- 3 adet küçük soğan
- 1 tane carliston biber
- 2 diş sarımsak
- Tuz ve piştikten sonra 1'er çay kaşığı pul biber, karabiber

Et Haşlama (Nefis) Tarifi Yapılışı

Herkese merhabalar, bugün çok lezzetli ve besleyici et haşlama yapalım, hemen herkes biliyordur ama bende paylaşmak istedim:) Önce etimizi düdüklüye koyalım üstünü biraz geçecek kadar su koyalım ve pişmeye bırakalım, benim etim 30 dk da pisti etten ete değişebilir patatesi biberi soğan ve sarımsağı istediğiniz boyutta kesip pişmiş olan etin içine atalım tuzunu da attıktan sonra etin suyuna göre az su koyun, karıştırıp kapağını kapatıp düdük sesinden sonra 20 dk pişirelim. Piştikten sonrada baharatlarını koyup servis yapalım.

Karnıyarık Tarifi

Karnıyarık Tarifi İçin Malzemeler

- 6 adet patlıcan
- 300 gram dana-kuzu karışık kıyma
- 2 soğan
- 1 sarımsak
- 2 adet domates
- Sivri biber
- Salça
- Kara biber
- Tuz
- Sıvı yağ

Karnıyarık Tarifi Yapılışı

Patlıcanları organik bir yerden aldığım için tuzlu su yapmıyorum. Acı olduğunu düşünürseniz siz yapabilirsiniz. Pijamalı olarak soyduğumuz patlıcanları sıvı yağda kızartıyoruz. Ayrı bir tavada kıymayı kavuruyoruz. Soğanı, sarımsağı, tuzu, domatesi, pul biberi ve salçayı ekliyoruz. Patlıcanların orta yerlerini keserek hazırladığımız harcı dolduralım. Biberler ve domateslerle üzerini süslüyoruz. Az salçalı suyla fırında veya ocakta biraz pişiriyoruz.

Bakır Tavada Kıyma Sote

Bakır Tavada Kıyma Sote Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım kilo kuzu kıyma
- 4 adet biber
- 2 diş sarımsak
- 2 adet domates
- Tuz ,toz biber, pul biber

Bakır Tavada Kıyma Sote Tarifi Yapılışı

Tavaya zeytinyağı ekliyoruz,sırasıyla biber, sarımsak ,kıyma ,domates, kavuruyoruz, sonra baharatlarını ekleyip altını kapatıyoruz. Yemeğimiz hazır afiyet olsun.

Pastırmalı Kuru Fasulye

Pastırmalı Kuru Fasulye Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım kilo kuru fasulye
- 250 gr pastırma
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı salça
- Tuz ,karabiber
- 1 adet kuru soğan
- Yeteri kadar su

Pastırmalı Kuru Fasulye Tarifi Yapılışı

Kuru fasulyeler 1 gece önceden ıslatılır. Düdüklü tencereye 1 adet kuru soğan yemeklik doğranır. Yağ ile birlikte kavrulur, içine doğranmış pastırmalar atılır çok az kavrulup, salça ,tuz ,karabiber su ilave edilir .Kuru fasulyeleri de katıp düdüklünün ağzı kapatılıp pişirip sıcak servis yapılır.

Salçalı Et Yemeği

Salçalı Et Yemeği Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım kg doğranmış et
- 1 soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Yarım yemek kaşığı biber salçası
- Zeytinyağı
- Tuz

Salçalı Et Yemeği Tarifi Yapılışı

Öncelikle etimizi yıkıyoruz. Sonra tencereye alıyoruz 1 bardak suyla 10 dk haşlandıktan sonra süzüyoruz tenceremize doğradığımız soğanı, salçayı ,zeytinyağıyla iyice perseliyoruz, ardından etimizi ekliyoruz karıştırıyoruz, üzerini geçmeyecek kadar kaynar suyu ekle pişmeye bırak arada karıştır ki dibi tutmasın tadına bak olmamışsa suyu bitince tekrar biraz koy tuzunu da ekle pişince servis edebilirsiniz.

Konya Tiriti

Konya Tiriti Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım kilo kuzu eti
- 1 tam bayat ekmek
- 1 adet soğan
- 3-4 dal maydanoz
- 2 diş sarımsak
- Yoğurt
- Sıvı yağ
- Pul biber
- Tuz

Konya Tiriti Tarifi Yapılışı

Önce etimizi yumuşayana kadar pişiriyoruz. Ekmekleri fırında yakmadan kızartıyoruz,sarımsakları ezip yoğurta katıyoruz, soğanları ve maydanozu ince ince doğrayıp tuzla ovuyoruz ,sonra etin suyuyla ekmekleri ıslatıyoruz ,etleri yağda biraz kavuruyoruz ve sırasıyla yoğurdu ekmeğin üzerine yayıyoruz, eti de yoğurdun üstüne döküyoruz ,soğanla maydanozu da etin üzerine yağda kızdırdığımız pul biberi de üzerine gezdiriyoruz afiyet olsun.

Bodrum Kebabı Enfes

Bodrum Kebabı Enfes Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kg patates
- 1 kg dana kuşbaşı
- Kekik
- Tuz
- Pul biber
- Zeytinyağ
- Salça

Kızartmak İçin;

- Ayçiçek yağ

Servisi İçin;

- Sarımsaklı yoğurt

Bodrum Kebabı Enfes Tarifi Yapılışı

Dana etini kuşbaşı doğrayıp tavaya koyalım kavrulsun. O arada patatesi soyalım kızartmak için ince dilim yapalım kızartalım. Kavrulan ete kekik hakiki zeytin yağı ekleyip kavurmaya devam edelim ,en son salça ve tuz ilave edelim kavrulduğunu anlayınca altını kapat. Et de pişince porsiyon ayırıp önce patatesi tabağa koyalım patatesin üzerine sarımsaklı yoğurt döküp üzerine kavrulan etten biraz koyup servis yapalım ,afiyet olsun

Etli Bamya Yemeği

Etli Bamya Yemeği Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kutu konserve bamya
- 250 gram kuşbaşı et
- 1 soğan
- 1 sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz, kara ve kırmızı biber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ ve tereyağı

Etli Bamya Yemeği Tarifi Yapılışı

Merhabalar önce tencereyi ısıtıp etleri atıp suyunu bırakıp çekmesini bekliyoruz. Pişen etlere soğanları ekleyip kavuruyoruz, sonrasında salçayı tuzu ve baharatları ekleyip salçanın kokusu çıkınca bamyaları

ekliyoruz. Üzerini geçecek kadar sıcak su ekliyoruz ve orta ateşte 10- 15 dk pişirip servisliyoruz. Vitamin deposu afiyet olsun

Tas Kebabı

Tas Kebabı Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım kg dana kuşbaşı et
- 2 adet orta boy patates
- 1 soğan
- 2 diş sarımsak
- Yarım çay bardağından biraz fazla sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığından biraz az tuz

Tas Kebabı Tarifi Yapılışı

Öncelikle kolaylıklar dilerim arkadaşlar yapımı çok basit ama bir o kadarda lezzetli bir yemek, işe etmizi bir güzel yıkayıp süzdükten sonra ocakta kızdırdığımız düdüklü veya tencereye bırakıyoruz etimizi, ilk başta yağsız tencere olduğu için etlerimiz yapışacaktır fakat suyunu saldıktan sonra normal halini alıp pişmeye başlayacaktır ,ara ara karıştıralım ve suyunun çekmesini bekleyelim, suyunu çektikten sonra sıvı yağ yemeklik doğradığımız soğanı ve minik minik doğradığımız sarımsağı etle beraber pişmeye bırakıyoruz, soğan piştikten sonra salçayı ekleyip kavuruyoruz ve ardından tuz ,pul piberini ekleyip üzerini bir parmak boyu geçecek şekilde su ilave edip etler lokum kıvamına gelinceye kadar pişmeye bırakıyoruz.
Bu arada patatesleri küp küp doğradıktan sonra kızartıyoruz isteğe bağlı ister yemek piştikten sonra yemeğe ekleyip bir taşım kaynaması isterseniz de servis yaparken yemeğin üzerine ekleyebilirsiniz afiyet olsun.

Et Sote

Et Sote Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kilo dana kuşbaşı
- 2 soğan büyük
- 2 tatlı biber çarliston
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- Tuz
- Karabiber
- Et suyu
- Sıvı yağ

Et Sote Tarifi Yapılışı

Etimizi üzerini geçecek şekilde düdüklüde 20 dakika haşlayalım etimiz daha yumuşak ve ağızda dağılıyor. Tavaya yağ ve soğanları alalım pembeleşince biberleri atıp kızartalım. Etimiz piştikten sonra tavaya alıp bir iki çevirip salçasını ekleyelim. Sonra etimizin suyundan üzerini geçecek şekilde ekleyip tuzunu biberini atıp

hafif ateşte pişirelim. Ben ilaveten buzlukta dondurduğum et suyu ekledim. 10 dakika pişme süresi yeterli. Yanına pilav, cacık, turşu güzel gider.

Et Haşlama

Et Haşlama Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kilo kuşbaşı doğranmış dana eti
- 3 su bardağı sıcak su
- kara biber
- tuz

Et Haşlama Tarifi Yapılışı

Kuşbaşı doğranmış etleri düdüklü tenceremize alıyoruz,bit tutam tuz ve biraz karabiber ekledikten sonra 3 su bardağı sıcak su ilave ediyoruz ve tenceremizin kapağını kapatıyoruz…
Yaklaşık 20-25 dk kadar pişiriyoruz.

Tavuk Tandır (Düdüklü Tencerede)

Tavuk Tandır (Düdüklü Tencerede) Tarifi İçin Malzemeler

- 6-7 adet pirzola tavuk
- 1 soğan

Sos için;

- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- Yarım limon suyu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı şeker
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı

Tavuk Tandır (Düdüklü Tencerede) Tarifi Yapılışı

Muhteşem lezzetli, hızlı ve pratik olan tavuk tandır tarifi vermek istiyorum. Mutlaka denenmeli.

Sos için malzemeleri karıştırma kabına alın ve hepsini karıştırın. Tavukları bu sosa bulayın ve 1 saat buzdolabında dinlendirin. Ben evdeki tavuklarımı kullandım bi parça tavuk bonfile ve tavuk parçalarıyla yaptım. Ama gerçeği pirzola ile oluyor. !!!!
Dinlenince düdüklü tenceremize alıyoruz ve içine 1 tüm soğan koyuyoruz ve KESİNLİKLE SU KOYMADAN !!!!! Tencerenin ağzını kapatıyoruz. Ve yüksek ateşte pişmeye başlayınca yani düdüklü tencerenin fısırdama sesini duyunca kısık ateşe alıyoruz. Ve 40 dakika pişiriyoruz.   Bu susuz olmaz diye su koymayın zaten özelliği kendi suyuyla pişmesi. Pişince göreceksiniz içinde 1, 5 su bardağı kadar tavuğun kendi öz suyu oluyor. İster bu suyu pilavda kullanın ister çorbada. Biz pilavın üzerine dökerek yedik çok ama çok lezzetli oldu.
Pirinç pilavı ile servis ettim siz dilediğiniz şekilde afiyetle yiyebilirsiniz.

Tavuk Sote (Tavuk Göğsü Sevmeyenler İçin)

Tavuk Sote (Tavuk Göğsü Sevmeyenler İçin) Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım kilo kemiksiz tavuk incik(tavuk göğsünden daha lezzetli ve yağlı olduğu için)
- 2 adet büyük yeşil biber
- 3 adet küçük domates
- 4 -5 diş sarımsak
- 1 orta boy soğan
- Yarım yemek kaşığı salça
- Tuz, pul biber, karabiber

Tavuk Sote (Tavuk Göğsü Sevmeyenler İçin) Tarifi Yapılışı

Kuşbaşı doğranmış tavukları, rengi beyaz olana kadar biraz yağ ile kavuralım ve ardından çok küçük doğranmış soğanları ekleyelim. Altı kısık bir şekilde tavuklar suyunu salıp geri çekene kadar kavuralım. Daha sonra küçük doğranmış biberler ve sarımsakları ekleyip bir 15 dk da öyle kavuralım. Kabuğu soyulmuş ve küp küp doğranmış domatesleri salça ile beraber ekleyelim. 1 su bardağı kadar su ekleyip pişmeye bırakalım. Kontrollü olarak tuz ve baharatları ekleyip tavuklar pişene kadar pişirelim.

Genellikle sote için tavuk göğsü kullanılıyor ancak ben onu çok tatsız tuzsuz ve lezzetsiz bulduğum için tercih etmiyorum. Siz de göğüs etini sevmeyenlerdenseniz tarifimi mutlaka denemelisiniz.

Harika Tavuk Dilimleri (15 Dakikada Hazır)

Harika Tavuk Dilimleri (15 Dakikada Hazır) Tarifi İçin Malzemeler

- 2 adet tavuk göğüs
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Pulbiber, kekik
- 3- 4 yemek kaşığı kadar sıvı yağ

Harika Tavuk Dilimleri (15 Dakikada Hazır) Tarifi Yapılışı

Tavuk göğüs etlerimizi ince ince dilimliyoruz, tavaya biraz yağ koyup tavuklarımızı diziyoruz, suyunu salıp çekince ters çevirip tuzunu ekliyoruz ,iki yüzü pişen tavuklarımızı damak tadımıza göre baharatlandırıyoruz dilimlerimizin kalınlığında göre 10 yada 15 dakikada pişen tavuklarımız hazır ,çook pratik acil misafirlerimiz için çalışan bayanlarımız ve öğrencilerimiz için ideal bir tarif.

Tavuklu Haşlama Tarifi

Tavuklu Haşlama Tarifi İçin Malzemeler

- 5 adet küçük soğan veya arpacık soğan
- 3 adet patates
- 2 adet havuç
- 2 adet tavuk incik
- 1 adet tavuk bulyon
- Tuz
- Sıvıyağ

- Su

Tavuklu Haşlama Tarifi Yapılışı

Patatesleri, havuçları soyup iri iri doğruyoruz. Soğan ve eti ilave edip suyunu, yağını, tuzunu, bulyonunu ekleyip pişmeye bırakıyoruz.

Bol Soslu Tavuk Bonfile (Mangal Tadında)

Bol Soslu Tavuk Bonfile (Mangal Tadında) Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kg bonfile tavuk
- 1 yemek kaşığı tatlı veya acı biber salçası
- 2 yemek kaşığı tepeli yoğurt
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pulbiber, isot
- Yarım çay kaşığı köri
- Yarım çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tuz
- Not : Dilerseniz 2 diş rendelenmiş sarımsak ekleyebilirsiniz. Ben kendim eklemedim.

Bol Soslu Tavuk Bonfile (Mangal Tadında) Tarifi Yapılışı

Mutlu, sağlıklı, huzurlu günler dilerim. Mangal yakmadan, fırın kullanmadan pratik mi pratik enfes lezzetli bonfile tavuk tarifiyle karşınızdayım.
Bonfileleri çok ince veya çok kalın olmayacak şekilde kesip yıkayıp iyice süzdürüyoruz. Bir kase içerisinde sos malzemelerini çırpıp soslarla beraber kabımıza bonfilelerle beraber iyice harmanlayıp vaktimiz var ise üzerini streçleyip dolapta bekletelim. Eğer hemen yapacaksak tavaya dizip önce kısık ateşte kendi suyunu salıncaya kadar 10 dk pişirip sonrada ocağın altını açarak suyunu çekmesiyle kendi yağında her iki tarafınıda kızartıyoruz. 20 dk içerisinde enfes lezzetli ızgara tadında tavuğumuz hazır.

Kekikli Pul Biberli Tavuk Sote

Kekikli Pulbiberli Tavuk Sote Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım kilo tavuk but kuşbaşı
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ(ben zeytinyağı kullandım)
- 1 adet kuru soğan
- 8-10 tane sivri biber
- 3 yemek kaşığı domates sosu(yada 1 domates rendesi)
- 1 çay kaşığı acı biber salçası
- Tuz, kekik, pul biber

Kekikli Pul Biberli Tavuk Sote Tarifi Yapılışı

Kolay ve lezzetli bir tavuk yemeği yapmayı istiyorsanız bu tarif tam size göreKuşbaşını butdan tercih ederseniz çok daha lezzetli olacaktır. Gelelim tarifimize;Tavukları güzelce yıkayıp tenceremize alıyoruz. Ocağı yakıp ara ara karıştırıyoruz. Tavuklar suyunu salıp çekene kadar bizde bu arada soğanımızı ve biberlerimizi doğrayalım. Domates kullanacaklar domatesi de doğrasınlar. Tavuklar suyunu çekince

yağımızı ilave edip hemen ardından soğan ve biberi tencereye alıp karıştırarak soteliyoruz. Soğanlar pembeleşmeye başladığında domates sosu salça ve baharatları ilave edip yarım su bardağı da suyu da ekleyince kapağı kapatıp ocağı da kısık ateşe alıp pişmeye bırakıyoruz. Yemeğimiz suyunu çektiğinde pismiş olacaktır.

Kanat Çöp Şiş

Kanat Çöp Şiş Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kg kanat
- 1 tatlı kaşığı domates salçası veya 1 domates rendesi
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- Tuz, kimyon, kekik, varsa biberiye
- Az sıvı yağ

Kanat Çöp Şiş Tarifi Yapılışı

Bir kabın içine yıkadığımız kanatları alalım. Salçaları, baharatları, tuz ve yağını ilave edelim. Mümkünde üstünü streç filmle kapatarak buzdolabında 2 saat bekletelim. Fırını 210 dereceye ayarlayıp ısıtalım. Sonra çöp şişlere kanatları yanlamasına dizelim. İsterseniz aralara soğan, biber, domates de koyabilirsiniz. Şişleri ızgara teline döşeyip fırına verin, kızarana kadar pişirin. Tane tane pilavla ya da makarnayla servis yapın.

Tavuk Köfte

Tavuk Köfte Tarifi İçin Malzemeler

- 1 paket tavuk göğsü
- 1 küçük soğan
- Çok az sıvı yağ
- 1 avuç kadar öğütülmüş bayat ekmek
- 1 yumurta
- Pulbiber
- Karabiber
- Kekik
- Kimyon
- Tuz

Tavuk Köfte Tarifi Yapılışı

Önce tavukları ufak ufak kesip robotta kıyma haline getiriyoruz. İçine yumurta soğan ve diğer baharatları karıştırıyoruz. İyice yoğurup köfte şeklini veriyoruz. Az yağda arkalı önlü kızartıyoruz.

Soslu Tavuk Kızartma Ve Tavuk Haşlama

Soslu Tavuk Kızatma Ve Tavuk Haşlama Tarifi İçin Malzemeler

- Kişi sayısına göre but veya bütün tavuk
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı nane

- 1 tatlı kaşığı kekik
- Tuz
- Sıvı yağ

Soslu Tavuk Kızartma Ve Tavuk Haşlama Tarifi Yapılışı

Tavuk Kızartma için; Tavukları yıkayın baharatlarını ve tuzunu atıp iyice harmanlayalım biraz da sıvı yağ ekleyip karıştırın büyük tavaya veya pilav tenceresine dizin kısık ateşte çevirerek pişirin 45 dkdan sonra çatal yardımıyla kontrol edebilirsiniz.

Tavuk Haşlama için; Tavukları genişçe tencereye alın üstünü geçecek kadar su ekleyin tuzunu atıp pişmeye bırakın pişip pişmediğini çatalla kontrol edebilirsiniz 45 dkdan sonra. Ben hafif olsun diye kendiminkini suda pişirdim bizimkilere de soslu yaptım diyetteyseniz haşlama daha iyi olur

NOT; Piştikten sonra da haşladığınız tavuğun suyunu buz kalıbına veya demir bardağa süzüp buzluğa koyun pilavlarda ve çorbalarda kullanın çok güzel lezzet verir. Baharatlarını isterseniz azaltıp veya çoğaltabilirsiniz.

Lokum Tavuk

Lokum Tavuk Tarifi İçin Malzemeler

- 8-10 parça derisiz kemiksiz tavuk göğsü
- 1 su bardağı süt
- Çeyrek su bardağı sıvı yağ
- 2 adet orta boy soğan
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızı toz biber
- Kimyon
- Nane
- Kekik

Lokum Tavuk Tarifi Yapılışı

Tavukları küçük bıçak darbeleriyle yaprak gibi açıyoruz. Soğanları rendeleyip suyunu sıkıyoruz. Tavada yanmaması için rendelenmiş soğanların kendisini değil, suyunu koyuyoruz. Üzerine tüm malzemeleri ekliyoruz ve güzelce karıştırıyoruz. Sos tavukların her yerine bulaşınca kabın ağzını streç film ile hava almayacak şekilde kapatıp en az bir saat dinlendiriyoruz. Yapışmaz, kızgın tavada her iki tarafı da iyice kızarana kadar pişiriyoruz.

Karnabahar Kızartması

Karnabahar Kızartması Tarifi İçin Malzemeler

- 1 küçük karnabahar

Haşlamak için;

- 1 su bardağı süt
- 2 su bardağı kaynar su

Bulamak için:

- 1 yumurta
- 2 çay bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı süt

Kızartmak için:

- Sıvı yağ

Karnabahar Kızartması Tarifi Yapılışı

Karnabaharlarımızı iyice yıkayıp kök kısımlarını ve siyah kısımlarını bıçakla alalım. Bir güzel temizleyelim verilen ölçülerde ki su ve süt karışımında bir güzel haşlayalım 10 dk kadar haşladıktan sonra soğuk sudan geçirelim ve süzgeçte iyice soğumasın bekleyelim ,bu arada bizde bulayacağımız karışımı hazırlayalım, bunun için derin bir kaba un, süt, yumurta ve tuzumuzu da ekleyip iyice çırpalım ,çok akışkan bir kıvam olmamasına dikkat edelim, soğuyan Karnabaharlarımızı bu karışıma bulayıp kızgın yağda kızartalım.

Karnabahar Yemeği

Karnabahar Yemeği Tarifi İçin Malzemeler

- 1 adet orta boy karnabahar
- 1 adet soğan
- 2 adet havuç
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 su bardağı su
- Tuz

Karnabahar Yemeği Tarifi Yapılışı

Soğanlar küçük küçük doğranır ve sıvı yağ koyduğumuz tencerede kavrulmaya başlanır. (arzu edenler kıyma da kullanabilirler.)Ardından 1 yemek kaşığı salçamızda ilave edilir. Onunla da biraz özleştikten sonra karnabahar ve ardından havuç eklenir. Onları da karıştırdıktan sonra tencerenizin yarısına gelecek kadar, ılık suyumuzu ekleriz. Ve tuzunu da ilave ettikten sonra pişmeye bırakıyoruz.

Ispanak Kavurması

Ispanak Kavurması Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım kg ıspanak
- 1 yemek kaşığı salça
- 2-3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 soğan
- 1 çay bardağı sıcak su
- Tuz
- Karabiber
- 1 kase yoğurt
- 1 diş sarımsak

Ispanak Kavurması Tarifi Yapılışı

Ispanakları güzelce yıkayalım sirkeli suda bekletelim. 10-15 dk bekledikten sonra süzelim. Doğrayalım. Bu arada tavada yağı ,soğanı, salçayı kavuralım. Üzerine ıspanakları ekleyelim suyu da ekleyip tuz ve karabiberi serpip 10-15 dk pişirelim. Üzerine sarımsaklı yoğurtla servis edelim.

Türlü

Türlü Tarifi İçin Malzemeler

- 350 gram kuzu kuşbaşı et
- 2 adet kuru soğan
- 1 adet patlıcan
- 1 adet patates
- 1 adet kabak
- 150 gram taze fasulye
- 3 adet olgun domates
- 2 adet biber
- 1 adet küçük kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- Tuz, karabiber, yarım limon suyu
- Sevdiğiniz sebzeyi artırabilirsiz

Türlü Tarifi Yapılışı

Zeytinyağını tenceremize koyup kuşbaşı doğradığımız etlerimizi çeviriyoruz. 5 Dakika çevirdiğimiz etlerimize 2 bardak sıcak su ekleyip 15 dakika daha pişiriyoruz. Suyu az kalan ete doğradığımız fasulyeyi ilave edip 10 dakika daha pişiriyoruz. Kuşbaşı doğradığımız soğanı ve üzerine diğer malzemeleri yerleştirip, su koymadan 5 dakika ağzını kapatıp solmasını bekliyoruz. Salçaları, yarım limon suyunu ve 1 bardak suyu ekleyip sebzeler az diri kalacak kıvamda pişiriyoruz. Yemeğimiz 20 dakika dinlendiğinde kıvamına gelecektir.

Pırasa Yemeği

Pırasa Yemeği Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kg pırasa
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 küçük kuru soğan
- 2 yemek kaşığı pirinç
- 2 orta boy havuç(isteğe göre ben kullanmadım)
- 4 su bardağı kadar su (pırasaları 1 parmak kadar geçsin)
- Tuz
- Yarım limon suyu
- 2 tane knor et bulyon

Pırasa Yemeği Tarifi Yapılışı

Pırasalar yıkanıp, dıştaki ilk katman kesilip atılır.
Kalan kısımlar doğranır.
Yemeklik olarak doğranan soğanlar, zeytinyağı ile birlikte tencereye konulup, sotelenir.
Soğanlar sotelenince, (verev kesilen havuçlar ilave edilir. Havuçlar 1-2 dakika piştikten sonra,)pırasa ile pirinçler eklenir.
Son olarak, pırasanın üzerini 1 parmak geçecek kadar su, tuz, şeker ve limon suyu ve 2 adet knor et bulyon ilave edilip tencerenin kapağı kapatılır.

Hazırlanan zeytinyağlı pırasa yemeği, orta ateşte 30_45 dakika kadar pişirilir.

Sulu Köfte

Sulu Köfte Tarifi İçin Malzemeler

- 2_3 adet patates

Köftesi için;

- 500 gram kıyma
- 2, 5 yemek kaşığı ince bulgur
- 1 adet yumurta
- 1 adet rendelenmiş soğan
- Karabiber
- Pulbiber
- Tuz
- 1 yemek kaşığı dolusu domates salçası
- 4 yemek sıvı yağ

Sulu Köfte Tarifi Yapılışı

Köftesi için bütün malzemeyi ekleyip iyice yoğuralım ,köfteden misket büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayalım.
Yemeği yapacağımız tencereye sıvı yağı ve salçayı ekleyip kavuralım tencerenin yarısına gelecek kadar su ekleyip kaynayınca küp küp doğradığımız patatesleri ekleyip ,5 dakika pişirin ,köfteleri ve tuz ekleyip kısık ateşte pişirin.

Kıymalı Patatesli Zeytinyağlı Taze Fasulye

Kıymalı Patatesli Zeytinyağlı Taze Fasulye Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- Fasulye (ben yazdan kalma buzluktan çıkardım yaklaşık orta boy buzdolabı poşetinin içerisindeydi)
- 1 adet orta boy soğan
- kıyma (isteğe göre çorbalara ayırdığım kıymalardan tadımlık koyabilirsiniz)
- 2 adet domates
- 1 adet orta boy patates
- 1 şeker kaşığı kadar salça (bu da gene isteğe bağlı)
- Tuz

- Su

Kıymalı Patatesli Zeytinyağlı Taze Fasulye Tarifi Yapılışı

Evet geldik yapılışına;
Tenceremize yağı soğanı isterseniz kıymayı ekleyip kavuruyoruz, sonra birazcık salça ve küp küp doğradığımız patatesleri de koyup biraz kavurup hemen sonrasında fasulyeleri ekleyip hiç karıştırmadan kapağını kapatıp, kavurmaya bir 5-6 dakika daha bırakıyoruz, sonrasında üzerini biraz geçecek şekilde suyu ekleyip, tuzu da ekleyip, pişmeye bırakıyoruz.

Patates Oturtma

Patates Oturtma Tarifi İçin Malzemeler

- 500 gr kıyma
- 2 adet yeşil sivri biber
- 1 adet kapya biber
- 1 orta boy kuru soğan
- 2 diş sarmısak
- 1 çay bardağı zeytin yağı
- Pul biber
- Karabiber
- Tuz
- Kekik
- Az köri
- 10 adet patates (benim patatesler küçüktü çünkü)
- 1 tepeleme yemek kaşığı biber salçası
- 1. 5 su bardağı sıcak su

Patates Oturtma Tarifi Yapılışı

Kalabalık eve kolay ve güzel bir yemek. Önce zeytin yağımızı ve kıymamızı tavaya koyup ocağa alıyoruz. Kıymayı arada karıştırıp kavrulmasını sağlarken o arada da soğan, sarmısak ve biberlerimizi küçük küçük doğruyoruz ve kıymanın üzerine ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Tuz ve baharatlarımızı ekliyoruz. Patateslerimizi yuvarlak yuvarlak ve biraz ince doğrayıp bir sıra tepsimize diziyoruz. Kıyma harcımızı üstüne döküyoruz ve tekrar bir sıra daha patates diziyoruz. En son bir buçuk su bardağı sıcak suya tepeleme bir yemek kaşığı biber salçası ve az tuz ekleyip karıştırıyoruz ve tepsimizin üzerinde gezdirerek döküyoruz ve 200 derecelik fırınımızda patatesler kızarana kadar pişiriyoruz.

Karnıyarık

Karnıyarık Tarifi İçin Malzemeler

- 8 tane patlıcan
- 500 gr kıyma
- 1 kaşık salça
- 1 tane soğan
- 3 diş sarımsak
- 2 tane yeşil biber

- 2 tane domates
- Tuz
- Pul biberi
- Kara biber

Kızartma için;

- Sıvı yağ

Üzerine;

- Biraz salça
- 2 bardak su
- Biraz tuz

Karnıyarık Tarifi Yapılışı

Önce patlıcanları yıkayıp alacalı soyalım. Kızartalım. Sonra küçük tavamıza kıymayı koyalım. Biraz yağ biraz su ilave edelim. Küçük doğranmış soğanı pempeleşinceye kadar pişirelim biberi ve salçayıda ekleyelim. En son domatesi ve baharatları atalım. Altını kapatalım biraz soğusun .Kızartılmış patlıcanın ortasından bi çizgi gibi açalım biraz tuz serpelim ve iç harcından dolduralım. Doldurduğumuzu tepsiye dizelim. Üzerine azcık salça, 2 bardak kadar su birazda tuz atmayalım üzerine gezdirelim. Fırında 20 dk pişirelim.

Ispanak

Ispanak Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kg ıspanak
- 1 adet küçük kuru soğan
- Yarım çay bardağı pirinç veya bulgur (istenirse)
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 Domates
- 2 biber
- 5 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber

Ispanak Tarifi Yapılışı

Önce ıspanakları temizleyelim. Diğer taraftan soğanı doğrayıp sıvı yağda pembeleşene dek kavuralım. Salçayı, doğranmış domatesi, biberi, sarımsağı, soğanı ilave edelim. Biraz kavuralım. Ardından ıspanakları da ekleyelim ve ıspanaklar eriyinceye kadar kavuralım. Yarım çay bardağı yıkanmış pirinçi, tuz ve baharatları da ilave edelim. 1 su bardağı kaynar suyu da ekleyerek tencerenin kapağını kapatalım, kısık ateşte pirinçler yumuşayana dek pişirelim. Ben pirinç eklemeden yaptım. Afiyet olsun.

Kıymalı Patlıcan Musakka

Kıymalı Patlıcan Musakka Tarifi İçin Malzemeler

- 150 gram kıyma
- 2 adet orta boy patlıcan
- 1 orta boy soğan
- 1 orta boy domates
- 3 diş sarımsak
- 1 orta boy yeşil biber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Yarım yemek kaşığı tereyağı
- Tuz
- Karabiber
- Kimyon
- Pul biber

Kıymalı Patlıcan Musakka Tarifi Yapılışı

Merhabalar en sevdiğim yemeklerimden biridir
Öncelikle tenceremize etimizi koyup kapağımızı kapatalım. Etimiz suyunu çektikten sonra tereyağı ve soğanı ekleyip bi 10 dk kavurulmasını bekleyelim. Bir yandan da patlıcanımızı kızartalım. Daha sonra biberimizi, sıvı yağımızı ekleyelim,5 dk sonrada domatesimizi ekleyelim. Domates kendini saldıktan sonra, salçamızı ekleyip karıştırdıktan sonra. Kızartmış olduğumuz patlıcanlarımızı ekleyelim. Hemen ardından baharatlarımızı ekleyip karıştıralım. Ve kapağımızı kapatıp pişmeye bırakalım.
(ben çok yağ kullanmadım, ne kadar kızartırken patlıcanın yağını süzsekte yemekte yağ kendisini salıyor) yağ yerine suda ilave edebiliriz. Kısık ateşte pişirmenizi tavsiye ederim.

Tencerede Patlıcan Oturtma

Tencerede Patlıcan Oturtma Tarifi İçin Malzemeler

- 4 adet patlıcan
- 200 gram kıyma
- 1 adet kapya biber
- 1 adet yeşil biber
- 1 poşet dondurucudan domates(yoksa 2 domates, veya 1 çorba kaşığı domates salçası)
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- Yarım demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 4 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 bardak su

Ayrıca:

- Patlıcanları kızartmak için 1 su bardağı sıvı yağ

Tencerede Patlıcan Oturtma Tarifi Yapılışı

Patlıcanları alacalı soyup bir parmak kalınlığında halka halka doğrayıp tuzlu suda biraz bekletelim.
Tavada sıvı yağı ısıtmaya başlayalım, patlıcanları kağıt havluyla kurulayıp iki tarafını hafifçe kızartalım, kızaran patlıcanları kağıt havlu üzerine çıkaralım.
Soğanı, biberleri, sarımsakları temizleyip yemeklik doğrayıp tencereye alalım(ben patlıcanları kızarttığım sıvı yağdan dört kaşık yağ kullandım) sıvı yağda kavuralım, üzerine kıymayı alalım, kıymanın rengi değişinceye kadar kavurmaya devam edelim. Kavrulunca yazdan dondurucuya koyduğumuz domates sosunu döküp biraz daha karıştıralım, sos yoksa iki domatesin kabuğunu soyup kuşbaşı doğrayalım veya bir kaşık salça kullanalım. Birazda domatesle kavrulan harcın içine patlıcanları ilave ettikten sonra bir bardak su ve tuzunu atıp karıştıralım, kısık ateşte yirmi dakika kadar pişirelim. En son karabiber ve doğranmış maydanozu serpelim, bir dakika kadar sonra ateşi kapatalım. Maydonozu dilerseniz servis zamanı üzerine serpebiirsiniz.
Güzel bir tencere yemeği, pratik olduğu kadar lezzetlide oluyor.

Kabak Yemeği

Kabak Yemeği Tarifi İçin Malzemeler

- 100 gr kıyma
- 2 kabak
- 1 soğan
- 2 yemek kaşığı pirinç
- 1'er yemek kaşığı domates ve biber salçası
- Dereotu
- Üzerine sarımsaklı yoğurt

Kabak Yemeği Tarifi Yapılışı

Sıvı yağ koyduğumuz tencereye yemeklik doğranan soğanı ekleyelim. Soğanları az kavurduktan sonra kıymayı ekleyip kavurmaya devam edelim. Salçaları ekleyip kapakları ilave edelim. Kabakların üzerine geçecek kadar su ekleyip yıkanan pirinçi ilave edelim. Yemek kaynadıktan sonra kısık ateşe alıp kabaklar yumuşayana kadar pişirelim. En son dereotunu ilave edip yemeğin altını kapatalım. İsteğe bağlı sarımsaklı yoğurt ile birlikte sıcak servis edelim.

Mucur Mantısı

Mucur Mantısı Tarifi İçin Malzemeler

- 250 gr. kıyma
- Yarım paket erişte
- Domates sosu
- Kuru soğan
- 1 kase yoğurt
- 2-3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı salça

Mucur Mantısı Tarifi Yapılışı

Erişteler kaynamış tuzlu suya dökülerek haşlanır. Bir taraftan kıyma kavrulur, küçük doğranmış soğan ilave edilir. Bir süre daha kavrulur. Tuz, karabiber, pulbiber ilave edilir. Domates sosu ve salça eklenir kavrulmaya devam edilir. Bir miktar sıcak su eklenir. Bir taşım kaynatılıp kapatılır. Haşlanan erişteler süzülür. Başka bir yerde hazırlanan sarımsaklı yoğurtla karıştırılır. Tabağa konur. Ve üzerine kıymalı sostan dökülür.
Afiyet olsun.
Not: Kırşehirin kazası Mucura ait yöresel bir yemektir.

Mantı Tadında Mantı Makarna

Mantı Tadında Mantı Makarna Tarifi İçin Malzemeler

- 1 paket mantı makarna
- 350 gr. kıyma
- Çeyrek demet maydanoz
- 1 adet kuru soğan
- 2 çay kaşığı kadar karabiber
- Çay kaşığı ucu ile kimyon
- 4 diş sarımsak
- Yoğurt
- 2 Yemek kaşığı tereyağ
- 3 Yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz

Mantı Tadında Mantı Makarna Tarifi Yapılışı

Herkese hayırlı akşamlar diliyorum. Güzel ülkemizin sıkıntılı günleri bir an önce biter umarım.
Bu akşam mantı tadında daha zahmetsiz bir tarifim var.
Önce kıymamıza maydanozlarımızı yıkayalım ve incecik kıyalım. Soğanı ince tarafından rendeleyelim. Karabiber, kimyon ve tuzu da katarak güzelce yoğuralım.
Tenceremize sıvı yağ koyalım bir kaç dakika ısıtalım. Yoğurmuş olduğumuz kıymamızı, mantı içimizi güzelce kavuralım.
Daha sonra suyunu ekleyelim kaynasın. Suyu çok katmayalım. Su kaynayınca bir paket mantı makarnayı içine boşaltalım. Makarnalar suyunu çekip yumuşayıncaya kadar pişirelim. Dağılmamalarına dikkat edelim.
Bu tarifin kolaylığı burda.
Tek tek makarnalara iç doldurulmuyor. Bilirsiniz çok zaman alıcıdır ve pişerken çoğu makarnadan çıkar. Tarifimde ise kavurduğumuz için, pişerken makarnalara kendiliğinden dolduğunu göreceksiniz.
Mantımızı tabaklara koyalım ılık olunca sarımsaklı yoğurt dökelim. Eritilmiş tereyağda biraz pul biber yakıp yoğurtun üzerine dökelim.

Makarna Mantı

Makarna Mantı Tarifi İçin Malzemeler

- 250 gram kıyma
- Yarım paket mantı makarna
- 1 tane küçük soğan
- Bir tutam maydanoz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kasığı karabiber
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 kasık tereyağ
- 2 kasık salça
- 1 kase yoğurt
- 2 diş sarımsak

İçi için. Kıymanın üzerine soğanı rendeleyip maydanozu ,pulbiberi, karabiberi koyup yoğuruyoruz. Makarnanın içlerini doldurup tencerede ayçicek ve tereyağını kızdırıp salçayı ve naneyi koyup üzerine sıcak suyu döküp kaynayınca makarnaları katıp 15 dakika kadar pişiriyoruz. Sarımsaklı yoğurdu hazırlayıp makarnayı servis tabağına koyup sarımsaklı yoğurdu gezdiriyoruz.

Yumurtalı Ekmek

Yumurtalı Ekmek Tarifi İçin Malzemeler

- 5 dilim bayat ekmek (Bayat ekmek olması gerekli)
- 2 yumurta
- Tuz
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- Kızartmak için sıvı yağ

Yumurtalı Ekmek Tarifi Yapılışı

Kahvaltılarda yenilebilecek harika bir alternatif. Malzemesi az ve her evde olan şeyler. Öncelikle Bayat ekmeğimizden ne kadar pişireceksek o ölçüde ekmek dilimliyoruz. (ben 5 dilim kullandım.)Ayrı bir kapta yumurtaları kırıp içerisine arzu ettiğiniz kadar baharat ve tuz koyuyoruz ve çırpıyoruz. (Ben toz kırmızı biber ve karabiber tercih ettim.)Kızdırdığımız sıvı yağa dilimleyip yumurtaya buladığımız ekmekleri atıp kızarınca ters çeviriyoruz.

Sahanda Salçalı Yumurta

Sahanda Salçalı Yumurta Tarifi Malzemeler

- 2 yumurta
- Biraz salça

Kızartmak içinde;

- Sıvı yağ veya margarin

Sahanda Salçalı Yumurta Tarifi Yapılışı

Sahanda yumurtayı bir parça değişik haliyle yemeye ne dersiniz :-)

Sahanı ocağa alıp yağı koyalım istediğiniz kadar salça koyup, kızartalım fazla kızartmayın ki yumurta kızarana kadar salçamız yanmasın. Daha sonrada iki yumurtamızı da sahanda kıralım ve işte salçalı yumurtanın hazır.

Peynirli Yumurta Tarifi

Peynirli Yumurta Tarifi İçin Malzemeler

- 3 yumurta
- 4-5 dilim sert inek peyniri (dilimin fotoğrafını çektim)
- 2 adet yeşil biber
- Sıvı yağ
- Pul biber

Peynirli Yumurta Tarifi Yapılışı

Öncelikle sıvı yağımızı yapışmaz tavamıza alıyoruz .Isınınca küçük doğradığımız biberleri tavamıza koyup hafif rengi dönene kadar kavuruyoruz.
Ardından rendelediğimiz peynirleri de ekliyoruz .Tavamıza peynirleride kavurup yumurtayı direk tavamıza kırıyoruz .Karıştırıp pişiriyoruz tabağa alıp üzerine biraz pul biber serpip servis yapıyoruz.

Menemen

Menemen Tarifi İçin Malzemeler

- 2 yumurta
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet küçük kuru soğan
- 1 adet domates
- Zeytinyağı

Üzerini süslemek için:

- Bir tutam maydanoz
- Karabiber

Menemen Tarifi Yapılışı

Yağ hafif kızdırılır. Yarım ay şeklinde kesilmiş soğan ve biberler tavaya atılır. Biraz çevrilir. Ardından domatesler de eklenerek tüm sebzeler pişirilir. Üzerine yumurtalar kırılır. Yumurtalar tamamen piştiğinde menemenimiz de hazır olmuş demektir.

Nefis Çılbır

Nefis Çılbır Tarifi İçin Malzemeler

- 3 adet yumurta
- 1 kase yoğurt

- Kaynar su
- Tuz
- Pul biber

Nefis Çılbır Tarifi Yapılışı

Tencerede kaynattığımız suyun içine bir fiske kadar tuz atıp karıştırıyoruz.
Daha sonra yumurtaları tek tek kırıp bir 4 dakika kadar pişmeye bırakıyoruz. Bu sırada servis tabağının alt katına yoğurdu yayıyoruz. Ardından pişen yumurtaları kevgir yardımıyla kaynar suyun içinden tek tek alıp yoğurdun üzerine koyuyoruz. (Dilerseniz üzerine bir kat daha yoğurt koyabilirsiniz.) Pul biberi serpiştirip servis yapabilirsiniz.

Yumurtalı Fasulye Kavurma

Yumurtalı Fasulye Kavurma Tarifi İçin Malzemeler

- Dondurulmuş fasulye (taze de olabilir ben dolaptan kullandım)
- 2 orta boy soğan
- 2 yumurta
- Pul biber
- Tuz

Yumurtalı Fasulye Kavurma Tarifi Yapılışı

Soğanları doğrayıp pembeleşinceye kadar kavuruyoruz, içine yumurtayı kırıp yumurta pişmeden pul biberini ve fasulyesini koyuyoruz ,yavaş yavaş karıştırıyoruz, her yerine yumurta gelecek şekilde tuzunu da atıp o içindeki kendi suyunu çekecek şekilde pişiriyoruz, 5 veya 10 dk falan sonra hazır yemeye

Patatesli Yumurta

Patatesli Yumurta Tarifi İçin Malzemeler

- 2 adet orta boy patates
- 2 adet yumurta
- Yarım çay bardağı sıvı yağ

Patatesli Yumurta Tarifi Yapılışı

Patatesleri küçük ve ince şekilde doğrayınız. Yumurtaları bir kapta çırpınız. Doğradığınız patatesleri yağa dökünüz. 5-10 dakika içinde kızaracaktır. Kızarırken birbirine yaklaşan patateslerin aralarını açarak yumurtayı ilave ediniz. 5 dakika içinde pişmiş olacaktır.

Soğanlı Yumurta

Soğanlı Yumurta Tarifi İçin Malzemeler

- 1 büyük soğan
- 2 yumurta
- 2 kaşık sıvı yağ
- Tuz

Soğanlı Yumurta Tarifi Yapılışı

Soğanları yemeklik doğrayıp kavuruyoruz ve üstüne yumurtalarımızı kırıp istediğimiz kıvamda pişiriyoruz. Yumurtayı sade sevmeyenler için çok güzel bir tarif.

Kaşarlı Sucuklu Yumurta

Kaşarlı Sucuklu Yumurta Tarifi İçin Malzemeler

- 2 yumurta
- Kaşar
- Sucuk

Kaşarlı Sucuklu Yumurta Tarifi Yapılışı

İlk önce sucukları tavaya diziyoruz, sonra piştikten sonra yumurtaları kırıyoruz. Sora kaşarları diziyoruz.

Baharatlı Yumurtalı Kıyma

Baharatlı Yumurtalı Kıyma Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kase kıyma
- 1 yumurta
- Pul biber
- Kimyon
- Kekik
- Tuz

Baharatlı Yumurtalı Kıyma Tarifi Yapılışı

Tavamıza biraz yağ koyuyoruz ve kıymamızı pişiriyoruz. O pişerken bir kaseye yumurtamızı, kekik, pul biber, kimyon ve tuzumuzu baharat sevgimize orantılı miktarda koyup çırpıyoruz. Pişen kıymamızın üzerine döküp yumurtamız pişince afiyetle yiyoruz (ben kıymayı kokusundan ötürü sevmeyen biriydim. Bu tarifimle baharat kokusundan kıyma kokusunu almıyorsunuz gayet leziz oluyor)

Tirit (Balıkesir Düğün Yemeği)

Tirit (Balıkesir Düğün Yemeği) Tarifi İçin Malzemeler

- 1 çorba kasesi dolusu küçük doğranmış kebapçı pidesi
- 1 kuzu budu (4-5 iri parçaya ayrılmış)
- 1 dolu yemek kaşığı domates salçası
- 2 dolu yemek kaşığı tereyağı
- Kırmızı biber, tuz, karabiber, doğranmış maydanoz

Tirit (Balıkesir Düğün Yemeği) Tarifi Yapılışı

Öncelikle, kebapçılarda veya fırınlarda bulunabilen ince pideler küçük doğranır.
Kuzu eti 3 litre kadar su içinde, tuz ilavesiyle kemiklerinden tamamen ayrılıncaya kadar haşlanır. (Ben düdüklüde 30 dk haşlıyorum.) Et lime lime olacak kıvamda haşlanmalıdır.
Bir kevgirle et parçaları ayrı bir kaba alınır, bir çatal bıçak yardımıyla didilir. Soğumasına beklemeden sıcak yapılmalıdır.

Etin haşlama suyunun içine salça atılıp eritilir. Pideler bu suya atılıp yumuşatılır. Pideler yumuşayacak, fakat hamurlaşıp parçalanmayacak sürede suda bekletilir. Kevgir yardımıyla tabaklara paylaştırılır. Üzerine didilmiş etler yerleştirilir. Kırmızı biberli tereyağı hazırlanıp porsiyonların üzerine istenildiği kadar gezdirilir. En son doğranmış maydanoz ve karabiberle servise hazırdır.
Bu yemek Balıkesir ve yöresinin düğünlerinin baş yemeğidir. Çok doyurucu ve lezzetli bir yemektir. Balıkesirde bu pideler doğranmış ve kurutulmuş olarak hazır satılmaktadır. Bunlarla yapılırsa ıslatma suyu çok daha fazla olmalıdır.

Tavuklu Tirit

Tavuklu Tirit Tarifi İçin Malzemeler

- Bayat ekmek
- 2 su bardağı sarımsaklı yoğurt
- 1 bütün tavuk göğsü (kuşbaşı doğranmış)
- 1 adet soğan
- 3 adet domates
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı toz biber
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı kekik, tuz

Tavuklu Tirit Tarifi Yapılışı

Yağın yarısını bir tavada kızdırıp içine tavukları atın ve kızartın. Tuz ve 1 tatlı kaşığı toz biber ekleyip karıştırın ve ateşten alın. Bayat ekmekleri doğrayıp 200 derecede ısıttığınız fırında 10 dakika kurutun. Bu sırada kalan yağı bir sos tenceresinde kızdırıp ince ince kıydığınız soğanları ekleyin ve kavurun. İçine rendelediğiniz domatesleri ekleyip 10 dakika kadar pişirin (bu aşamada arzuya göre biraz tavuk suyu da ekleyebilirsiniz) Tuz, nane ve kekiği ekleyip karıştırın.

Ekmekleri fırından çıkarıp ılınmalarını bekleyin. Üzerlerine domates sosunu gezdirin. Onun üzerine sarımsaklı yoğurdu yayın. En üste ise tavukları yayın. İsterseniz sosa 1 tatlı kaşığı biber salçası ekleyebilirsiniz.

Terbiyeli İşkembe Çorbası Nasıl Yapılır?

Terbiyeli İşkembe Çorbası Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kilo iyi temizlenmiş işkembe
- 7 diş sarımsak
- Yarım çay bardağı sirke
- 1,5 litre su
- 4 yemek kaşığı un
- sıvı yağ

Terbiyesi için;

- 2 yemek kaşığı un
- 1 yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı yoğurt

- Yarım limonun suyu

Terbiyeli İşkembe Çorbası Tarifi Yapılışı

İşkembeler bir saat sirkeli suda bekletilir, sonra küp şeklinde doğranır, 45 dakika doğranan işkembeler düdüklü tencerede 1,5 litre suda pişirilir. Ayrı bir tencerede sıvı yağ ile 4 yemek kaşığı un kavrulur, haşladığımız işkembenin soğumuş suyunu kavrulan una topaklanmaması için azar azar yedirilerek konur, işkembeler bu karışıma dökülür, kaynatılır 15 dakika kaynatılan işkembeye arzú edilen miktarda sarımsak dövülür ve sirke ile birlikte çorbaya konur.

Çorbayı ocaktan almaya yakın terbiyesi hazırlanır, yumurta sarısı yoğurt, limon suyu ve un çırpılır yavaş yavaş çorbaya ilave edilir.10 dakika daha kaynamaya bırakılır.

Servis yapacağınız çorbayı kırmızı pul biber ve karabiberle süsleyip servise sunabilirsiniz.

Tavuklu Yalancı İşkembe Çorbası

Tavuklu Yalancı İşkembe Çorbası Tarifi İçin Malzemeler

- 500gr kemiksiz tavuk eti
- 4-5 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 2-3 tane ezilmiş sarımsak
- Yarım fincan sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı süt
- 1 yumurtanın sarısı
- Tuz, karabiber

Servis yapılırken istenirse üzeri için:

- Pul biber
- Sirke veya limon suyu
- Ezilmiş sarımsak

Tavuklu Yalancı İşkembe Çorbası Tarifi Yapılışı

Tavuk iri parça olarak 5 su bardağı suda kaynatılır. İyice pişen tavuk tencereden alınır ve küçük küçük doğranır tekrar tencere konur. Limon suyu, sarımsak ve sıvı yağ eklenir. 5-10 dakika daha kısık ateşte kaynatılır. Ayrı bir kasede un, süt, ve yumurta sarısı karıştırılır. Pütürler gidene kadar tel çırpıcı ile çırpılır. Çorbadan bir kepçe alınır. Süt karışımına eklenir ve yavaş yavaş çorbaya ilave edilir, bu aşamada sütün kesilmemesi için çorba sürekli karıştırılır. Tuz, karabiber ve suyu ayarlanır 5 dakika daha kısık ateşte pişer. Servis tabaklarına aldıktan sonra üzerine isteğe göre, sarımsak, sirke, acı biber konur ve ikram edilir.

Paça Tadında Tavuk Çorbası (Adana Usulü)

Paça Tadında Tavuk Çorbası (Adana Usulü) Tarifi İçin Malzemeler

- 2 tane tavuk but
- Yağ
- 1 kaşık biber salçası

- Yarım şeker kaşığı kuru nane
- 6 su bardağı tavuk suyu
- Tuz
- 3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı un

Paça Tadında Tavuk Çorbası (Adana Usulü) Tarifi Yapılışı

İlk önce tavuğu yıkayıp düdüklüye koyun. Üzerine 8 su bardağı sıcak su koyun ve 1 şeker kaşığı tuz atın. 25 dakika kaynasın. Eti bir kaba koyun, soğusun ve suyunu da bir başka kaba süzerek alın. 3 diş sarımsağı dövün ve 3 yemek kaşığı kadar yağda kavurun, salçayı ekleyin ve kavurun. Kokusu çıkınca unu ekleyip kavurun hızlıca, 6 su bardağı tavuk suyunu ekleyin ve karıştırın. Nanesini ekleyin, böyle 5 dakika kaynasın. Çorba kaynarken etleri doğrayın ve 5 dakika sonra içine ekleyin, 10 dakika da böyle kaynasın.
Not: Biz Adana'da kelle paçayı da aynı bu usulde yaparız. İsteyen limon ve karabiber de ekleyebilir.

Kabak Tatlısı

Kabak Tatlısı Tarifi İçin Malzemeler

- 2 kilo bal kabağı
- 3 buçuk su bardağı şeker
- Yarım çay bardağı su
- 4 damla limon suyu
- Üzerini süslemek için ceviz

Kabak Tatlısı Tarifi Yapılışı

İlk basta kabakların kabuklarını soyalım ,içindeki çekirdekleri temizleyelim ,daha sonra küp küp doğrayalım güzelce yıkadıktan donra pişereceğimiz tencereye dizip üzerine şekeri ve suyu güzelce dökelim ,kapağını kapatıp bir gece şekerle dinlendirelim ,sabah kısık ateşte pişirelim ,pişmeye yakın limon suyunu ekleyip suyunu çekene kadar güzelce kaynasın, kaynadıktan sonra üzerini cevizle süsleyin.

Bol Pirinçli Sütlaç

Bol Pirinçli Sütlaç Tarifi İçin Malzemeler

- 6 su bardağı su
- 2 su bardağı pirinç
- 7 su bardağı süt
- 1, 5 su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- Tarçın

Bol Pirinçli Sütlaç Tarifi Yapılışı

Pirinçleri yıkadıktan sonra 6 su bardağı su ile arada karıştırarak suyunu çekene kadar pişirin. Suyunu iyice çektiğinde sütü ekleyin. Arada karıştırın, kaynayınca altını kısın, 15-20 dk kadar kısık ateşte biraz daha pişirdikten sonra toz şekeri ekleyin, 5-10 dk karıştırın, sonra da vanilyayı ekleyip 1-2 dk kadar karıştırın,

sonra ocaktan alın. Kaselere boşaltıp, soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra isterseniz üzerini tarçın ile süsleyebilirsiniz.

Peynir Tatlısı (Kemalpaşa)

Peynir Tatlısı (Kemalpaşa) Tarifi İçin Malzemeler

- 1 paket kemalpaşa tatlısı
- 1 kg toz şeker
- 1 litre su

Peynir Tatlısı (Kemalpaşa) Tarifi Yapılışı

Öncelikle şerbet kaynatılır daha sonra tatlılar şerbete atılır ve yumuşayana kadar 20-25 dakika kaynatılır. Ocaktan alınarak bir kaba konulur ve soğuduktan sonra üzerine hindistan cevizi serpilerek servis edilir.

İrmik Helvası Mis

İrmik Helvası Mis Tarifi İçin Malzemeler

- 4 su bardağı irmik
- 3 çorba kaşığı tereyağ
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Şerbeti için;

- 3 buçuk su bardağı şeker
- 4 su bardağı su

Servis için;

- Ceviz
- Hindistan cevizi
- Tarçın

İrmik Helvası Mis Tarifi Yapılışı

Öncelikle şerbeti hazırlayalım. Kaynamış 4 bardak su geniş kaba alalım, içine şeker ekleyip iyice karıştırıp eritelim ve kenara soğumaya bırakalım,kaynamasın şerbet. Sonra tereyağ ile irmik kahverengi olana kadar kavuralım ve soğuyan şerbeti katalım. şerbet çekip irmik taneleri diri kalmayana kadar pişirelim. Sıcak iken servis yapalım.

Ayva Tatlısı

Ayva Tatlısı Tarifi İçin Malzemeler

- 8 ayva
- 16 kaşık şeker
- 1 litre su

İçi için;

- 2 elma
- 1 avuç ceviz
- 1 kaşık şeker

Süslemek için;

- 1 poşet krem şanti
- 1 su bardağı süt

Ayva Tatlısı Tarifi Yapılışı

Ayvaları soyup çekirdeklerini çıkartalım. 1 litre suya şekeri koyalım. Ve ayvaları kaynatalım (Çok da yumuşamasını beklemeyin yoksa ayvaları suyun içinde dağılır) Sonra elmaları rendeleyelim cevizi ve şekeri koyup karıştıralım ve ayvaların ortalarına paylaştıralım ve kaynattığımız suyu tepsideki ayvaları bozmadan kenarlardan dökelim ve 200° de 30 dakika pişirelim.
(tepsinin üstünü başka bir tepsi ile kapatalım çünkü yanabilir eğer tepsiniz yoksa folyo ile de kapatabilirsiniz)
Piştikten sonra soğumasını bekliyelim. Bu arada 1 poşet krem şanti ile 1 bardak sütü çırpalım ve ayvalar soğuyunca krem şanti ile süsleyelim afiyet olsun.

Not: 1 ayva için 2 kaşık şeker yeterlidir

Nefis Un Helvası

Nefis Un Helvası Tarifi İçin Malzemeler

- 2 su bardağı un
- 125 gr tereyağı
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı kırılmış ceviz

Şerbeti;

- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 1. 5 su bardağı şeker
- 1 çay bardağı pekmez

Nefis Un Helvası Tarifi Yapılışı

İlk olarak şerbetini hazırlamak için malzemeleri bi tencereye alıp şeker eriyene kadar karıştırıyoruz. Fakat kaynatmıyoruz sadece şekerin erimesi için. Altını kapatıp ılımaya bırakıyoruz. Diğer tarafta başka bir çelik tencerede yağları eritiyoruz. Üzerine unu ilave edip kısık ateşte çeviriyoruz. Un tane tane olup rengi koyulaşınca içine cevizi de koyuyoruz. Ocaktan alıp şerbetini ekliyoruz. Topaklanmaması için çok hızlı bir şekilde karıştırıp tekrardan ocağa alıyoruz. şerbeti iyice çekip koyulaşan tatlıyı kapağını kapatıp 20 dk dinlendiriyoruz. Ardından ister kaşıkla istersek kalıpla sekil verip ikram ediyoruz.

Tepside Kadayıf Tatlısı Tarifi

Tepside Kadayıf Tatlısı Tarifi İçin Malzemeler

- 300g kadayıf
- 150g tereyağı
- Ceviz

şerbet için

- 3 su bardağı şeker
- 4 su bardağı su
- 4-5 damla limon suyu

Tepside Kadayıf Tatlısı Tarifi Yapılışı

İlk olarak şerbet hazırlanarak ılınmaya bırakılır. Bunun için şeker ve su küçük bir tencereye alınır. Kaynamaya başladıktan 10dk sonra limon suyu eklenir. 5dk daha kaynattıktan sonra ocaktan alınır.

Tereyağı eritilir ve kadayıfın üzerine gezdirilir. Güzelce harmanlanarak kadayıf tellerinin yağlanması sağlanır. Kadayıfın yarısı alınarak küçük boy fırın kabına (ben küçük yuvarlak borcam kullandım) yerleştirilir ve üzerine avuç içi ile bastırılarak sıkışması sağlanır. Bol miktarda ceviz içi serpilir ve kalan kadayıf cevizlerin üzerine serilir. Yine avuç içi ile güzelce bastırılır.

180C önceden ısıtılmış fırında güzelce kızartılır. Fırından aldıktan sonra 5dk kadar ilk sıcağının çıkması beklenir ve tatlı dilimlenir. İster kare iste pizza dilimi gibi kesebilirsiniz. Tepsim yuvarlak olduğu için pizza dilimi şeklinde kestim.

Soğumuş olan şerbetimizi tatlının üzerine gezdiriliyoruz ve şerbeti çekmesi için tatlıyı dinlendiriyoruz. Şerbetin soğuk olması önemli eğer sıcak olursa kadayıfı hamur yapabilir dikkat ediniz

Fırında Hamsi

Fırında Hamsi Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kg hamsi
- 5-6 adet soğan
- 7-8 diş sarımsak
- 3 adet limon
- Kekik
- Pulbiber
- Sıvıyağ
- Tuz

Fırında Hamsi Tarifi Yapılışı

Öncelikle tepsimizin dibine ince dilimler haline getirdiğimiz soğanı ve boş kalan yerlere sarımsağı seriyoruz. Daha sonra temizlenmiş hamsileri bir kapta tuz yağ kekik ve pulbiberle karıştırıp soğanların üzerine diziyoruz.
En sonra da ince dilimler haline getirdiğimiz limonu dizip biraz yağ gezdirip fırında 30 dk pişiriyoruz.
Afiyet olsun
Not : eğer fazla kızarmış seviyorsanız fırınınızın sadece alt kısmını bi beş dk daha pişirebilirsiniz

Çinekop Tava

Çinekop Tava Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kg çinekop balığı
- 2 tatlı kaşığı normal un
- 2 tatlı kaşığı mısır unu

- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 çorba kaşığı sıvı yağ

Çinekop Tava Tarifi Yapılışı

Öncelikle balığınız temizlenmediyse eğer temizleyip yıkayın bıçakla biraz kesip açın. Un ve tuzu bir kapta iyice karıştırın.
Balıklarınızın una batırıp her tarafını iyice unlayın ve balık tavasına dizin. Benim tava iki defa aldı balıkları 10 tanesi bir defa pişti 10 tanesi de ikinci defada pişti.
Tavaya dizdiğiniz balıklara 2 çorba kaşığı yağ ekleyip ocakta orta ateşte pişirin arada kontrol edin, yanmasın bir tarafı pişen balıkları ters çevirin ,diğer kalan balıkları da aynı şekilde pişirin.

Hamsi Tava

Hamsi Tava Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım kilo kadar hamsi
- Mısır unu(Hamsiyi bulamak için)
- 3-4 yemek kaşığı sıvı yağ

Hamsi Tava Tarifi Yapılışı

Hamsiler güzelce temizlenir, yıkanır ve mısır ununa bulanır balık tavasına sıra sıra yerleştirilir arkalı önlü 20 dk kadar pişirilir

Tereyağda Alabalık Kızartması

Tereyağda Alabalık Kızartması Tarifi İçin Malzemeler

- 4 adet alabalık
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kase mısır unu
- 100 gr tereyağ

Tereyağda Alabalık Kızartması Tarifi Yapılışı

Parmak yedirten muhteşem alabalık tarifi Tereyağ yiyemeyen ben balıkçımızın ısrarı üzerine eşimle alabalığı tarif ettiği şekilde hazırladık ve inanın parmaklarımızı yiyecektik
Alabalık + tereyağ kesinlikle muhteşem bana tereyağı tekrar sevdirdi kesinlikle tavsiye ederim
Alabalık kaygan tatlı su balığı olduğu için bol suda güzelce yıkanır. Yuvarlak yada ortadan ayrılarak dilimlenir ve tuz serpilir. Bolca mısır ununa bulanıp hazır edilir. Tavaya tereyağ konulup orta ateşte kızması beklenir şeffaf hale gelince balıklar kızgın tavaya atılır ve arkalı önlü güzelce kızartılır.

Balık (Hamsi) Buğulama

Hamsi Buğulama Tarifi İçin Malzemeler

- 300 gr kılçıksız hamsi
- 2 adet küçük boy soğan
- 1 adet limon
- 1 çay bardağı su
- ½ çay bardağı zeytinyağı

- Tuz

Hamsi Buğulama Tarifi Yapılışı

Yıkanmış temizlenmiş hamsiyi bir kaba alın, tuzla harmanlayın. Limonunuzun kabuğunu soyun, dilimleyin. Soğanınızı halka doğrayın.

Cam fırın kabına halkaladığınız soğanları yayın.Üzerine ,fileto şeklindeki hamsileri birbirinin üzerine yarım kısımlarını bindirerek dizin. Dilim limonları ekleyin. Su ve zeytinyağını ekleyerek 180-200 derecelik fırında önce alt, daha sonra alt-üst olarak, üzerini kapatmadan 50 dk kadar pişirin.

Not: *Limon kabuğunu soymazsanız, buğulamanız da acımsı bir tat oluşturur.
*Tarif, 22×22 borcam ölçüsüdür.
*Arzuya göre tarife kıyılmış maydanoz ekleyebilirsiniz,ancak pişirimde karardığı için
tercih etmiyorum
*Servis önerisi, roka salata, yeşil salata ve tere.

Hamsi Buğulama Tarifi

Hamsi Buğulama Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kg Hamsi (kılçıklarını isteğe göre ayıklayabilirsiniz)
- 2 adet kuru soğan
- 1 demet maydanoz
- 4-5 diş sarımsak
- 2 adet limon
- 1 yemek kaşığı ev yapımı biber salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Hamsi Buğulama Tarifi Yapılışı

Hamsiler temizlenip isteğe göre kılçıkları ayıklanabilir (ben ayıkladım). Soğanlar ince kıyılır ve zeytinyağı ile karıştırılıp tepsiye serilir. Üzerine hamsiler dizilir. Daha sonra limonun bir tanesinin kabuğunu soyup küçük tüpçükler haline getirip hamsinin üzerine yayılır. Maydanozlar ince kıyılıp hamsilerin üstüne serilir ve diğer limonu da dilimleyip üzerini süsleyebilirsiniz. Ev yapımı biber salçamızı sulandırıp hamsilerin üzerine dökülür. .Alüminyum folyoyla üzerini örtüp 200 derece ısıtılmış fırında 45 pişirilip afiyetle yiyebilirsiniz.

Balık (Sardalya) Tava Tarifi

Sardalya Tava Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kg sardalya, ayıklanmış ve temizlenmiş
- 1 su bardağı ince mısır unu (fazla gerekirse ekleyin)
- tuz, limon
- sıvı yağ

Sardalya Tava Tarifi Yapılışı

Balıkları yıkadıktan sonra süzgece alalım, suyu aktıktan sonra tuzlayalım. Mısır ununu ayrı tabağa alalım, balıkları mısır ununda bulayın ve tavada kızgın yağda arkalı önlü kızartın. Üzerine zevkinize göre limon sıkın. Afiyet olsun.

Fırında Palamut

Fırında Palamut Tarifi İçin Malzemeler

- 2 adet palamut
- 1 adet soğan
- 3-4 adet yeşil biber
- 3-4 adet domates
- 5-6 dal maydanoz sapı
- Tuz
- İstenilen baharatlar
- 1 tatlı kaşığı tereyağ

Balığı Soslamak İçin;

- Tuz
- Karabiber
- Pulbiber
- Kekik
- 2 tatlı kaşığı limon suyu
- Yarım çay bardağı zeytinyağ

Fırında Palamut Tarifi Yapılışı

Bizim evde balık çok sevilir. Malum balık sezonu açıldı, bizde palamutla yaptık açılışı bende tarifi paylaşmak istedim. Balıkçılar palamutu temizleyip doğradığı için bize güzelce yıkamak kalıyor. Öncelikle yıkayıp suyunu sürdürdüğümüz balığı bir kasenin içerisine alarak üzerine tuz, karabiber, pul biber, kekik, limon suyu ve zeytin yağını ekleyerek ezilmeyecek şekilde karıştırıyoruz ve diğer malzemeleri hazırlayana kadar bir kenarda bekletiyoruz. Bu arada soğan ve domatesleri halka halka doğrayarak fırın tepsimizin tabanına diziyoruz biraz tuz ve istediğimiz baharatları da ekerek üzerine balıkları diziyoruz, aralara yeşil biberleri, 5-6 dal maydanoz sapını ve tereyağını aralara yerleştirerek üzerine küçük bir çay bardağı kadar su ekleyerek (benim başka bir yemek yaparken ayırdığım domates suyu vardı onu kullandım) üzerini yağlı kağıt yada alüminyum folyoyla kapatarak 200 derecede ısıttığımız fırına koyuyoruz. 15 dakika kadar piştikten sonra üzerini açarak 15-20 dakika kadar daha pişirerek üzeri kızarınca fırından alıyoruz ve servis ediyoruz.

Pratik İskender Kebabı

Pratik İskender Tarifi İçin Malzemeler

- 300 gram et döner (bimde satılanlardan)
- 6 adet çeri domates
- 4 adet biber
- Sıvı yağ
- Bazlama
- Yoğurt

Sosu için;

- 50 gram tereyağı
- 1 buçuk yemek kaşığı domates salçasi

- 2 su bardağı sıcak su
- Tuz

Üzeri için;

- Tereyağı

Pratik İskender Tarifi Yapılışı

Bazlamalar küp şeklinde doğranır fırın tepsisine dizilir biber ve domateste aynı şekilde ısıtılmış fırında 15 dakika kadar tutulur sosu için tereyağı eritilir salça koyulup kavrulur suyunu ve tuzunu ekleyip karıştırılarak 5 dakika pişirilir et döner tavaya biraz yağ koyularak, 10 dakika kadar ısıtılır hepsi sıcak bir şekilde buluşturulur, tabağa bazlamalar konur, üzerine bol sos dökülür, onun üzerine etler dizilir, tekrar sos dökülür. Yanlarına biber domates ve yoğurt koyulur en son kızdırdığımız tereyağı dökülür ve sıcak servis edilir.

Kanat Ve Adana Kebabı

Kanat Ve Adana Kebabı Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım kilo kuyruk yağlı kıyma
- 2 kilo kanat
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- Zeytinyağı
- Kekik
- Pul biber ve salça
- Tuz
- Sarımsak
- Lavaş ekmeği

Kanat Ve Adana Kebabı Tarifi Yapılışı

Kıyma pul biberi ve tuzla yoğurulup bir kap içerisine alınıp ağzı streçlenip bir geceliğine buzdolabına alınır yoğurt, tuz kekik pul biber, sarımsak ve salça bir kapta çırpılır, biraz bekletilip daha sonra kanat ile her yerine temas edecek şekilde karıştrılır min. 15 dakika daha sonra ağzı streçle kapatılıp oda 1 gece buzdolabında bekletilir. Adana şişlere takılırken şişler kuru ve soğuk olmalı aksi halde şişi tutması zor olacaktır şişlere adana dizildikten sonra kanatlar uygun şişlere yoksa ızgara teline konulur, köz ile et arasında olan mesafe muhakkak 10 cm den az olamalıdır.
Kanatlar kendi halinde pişmelidir ve ara sıra yönü değiştirilmelidir.
Bu işlem bittikten sonra koru azalmış olan közde adana şişleri pişirilmelidir, ateşe ilk temasta sık sık şişten düşmemesi için yönü değiştirilmelidir. Önceden hazırlanmış lavaş ekmeğine adana kebaplar çekilip afiyetle yenir, damak zevkine göre salata ve meyveler hazırlayabilirsiniz bende görsellik önemlidir.

Patlıcan Kebabı

Patlıcan Kebabı Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kg yağlı kıyma
- 6 adet patlıcan
- 4 adet domates
- 1-2 diş sarımsak

- Pul biber
- Kara biber
- Tuz
- İsteğe bağlı (margarin)
- 2 yemek kaşığı salça
- Kekik

Patlıcan Kebabı Tarifi Yapılışı

Kıyma ,pul biber ,karabiber ve tuz ile 15 dakika yoğrulur, patlıcanların kabukları dilimli şekilde soyulup 15 dakika tuzlu suda bekletilir daha sonra dilimlenip arasına köfte şeklinde kıymalar dizilir, bu dilimler arasına domateslerde eklenip pişirme kabına alınır, salça bir kapta su ile çırpılıp içerisine kekik eklenip üzerine gezdirilir, bir kaç noktaya bıçakla margarin kesilip üzerine konur ve üzeri folyo ile kapatılıp yaklaşık 1 saat pişirilir, daha sonra folyo üzerinden alınıp 15- 20 dakika üzeri renk alana kadar tekrar fırına sürülür. Bu tür yemeklerde tercihen taş fırın kullanmaktayım ve lezzeti çok farklı olmaktadır.

Çökertme Kebabı

Çökertme Kebabı Tarifi İçin Malzemeler

- 250 gr kuşbaşı et
- 4 adet patates
- Yarım çay bardağı mısır un
- Pul biber
- Tuz
- Yağ
- Sarımsaklı yoğurt

Çökertme Kebabı Tarifi Yapılışı

Doğrayıp hazırlanan etlerimize tuz ekleyip haşlanmaya bırakıyoruz. Biraz haşlanınca suyunu süzüp yağda kavuruyoruz üstüne pul biber ekleyip altını kapatıyoruz.
Patatesleri soyup kızartma şeklinde doğrayıp süzüyoruz.
Üstüne yarım çay bardağı mısır unu ekleyip karıştırıyoruz daha sonra kızartıyoruz.
Önce patatesleri tabağa diziyoruz üstüne sarımsaklı yoğurdu ekliyoruz onun üstüne de etimizi bırakıyoruz süsleme için üstüne maydanoz koyabilirsiniz.

Hatay Usulü Kağıt Kebabı

Hatay Usulü Kağıt Kebabı Tarifi İçin Malzemeler

- 500 gram yağlı kıyma
- 5 adet domates
- 5 adet kırmızı biber
- 2 adet yeşil biber
- 1-2 diş sarmısak
- 1 demet maydanoz
- Pul biber
- Toz biber

- Karabiber
- Kimyon
- Kekik
- Sumak
- Pişirme kağıdı

Hatay Usulü Kağıt Kebabı Tarifi Yapılışı

Kırmızı, biber, maydanoz, sarımsak ve domatesler keskin bıçak veya zırh yardımı ile bulgur iriliğinde kıyılır, malzemeye kıyma katılarak bir süre daha zırhla kesilir. İçerisine isteğe bağlı olarak kekik kimyon, pul biber vs katılarak (damak zevkine göre) bir kaba alınıp birkaç saat ağzı folyo ile kapatılıp buz dolabında bekletilir. Hazırlanan harç pişirme kağıdının üzerine serilip üzerine domates ve kırmızı biber konularak ağzı kapatılıp tercihen taş fırın da yarım saat kadar pişirilir, piştikten sonra, önceden hazırlan lavaş içerisine alınarak üzeri kapatılıp tekrardan 5 dk. Fırınlanıp lavaş içerisinde servis edilir yanına isteğe bağlı ince kıyılmış sebze sumakla karıştırılıp afiyetle yenir.

Adana Kebap Yemede Yanında Yat

Adana Kebap Yemede Yanında Yat Tarifi İçin Malzemeler

- Kıymanın gramını ölçmedim ama bimde satılan dana kıyma paketinin yarısını kullandım
- Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 diş sarımsak
- Yarım yemek kaşığı biber salçası
- Yarım çay bardağı sıvı yağ eğer evinizde varsa kuyruk yağıda olur
- Bir miktar tuz

Adana Kebap Yemede Yanında Yat Tarifi Yapılışı

Genişçe kabımızın içine kıymamızı ve tüm baharatlarımızı ekliyoruz. Üzerine ince ince doğradığımız sarımsaklarımızı ve yağımızı ekleyip güzelce yoğuruyoruz. Malzemeler birbirine iyice geçinceye kadar yoğurma işlemini gerçekleştiriyoruz. Yoğurma işlemi bittikten sonra bir saat buz dolabında dinlendiriyoruz. Daha sonra çöp şişlerimize şeklini vererek fırına veriyoruz. Eğer ki evinizde elektrikli ızgara varsa onda da verebilirsiniz.

Ali Nazik Kebabı

Ali Nazik Tarifi İçin Malzemeler

- 300 gram kıyma
- 2-3 adet közlenmiş patlıcan
- 1 soğan
- 1 sivri biber
- 1 domates
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- Karabiber- Tuz- Kimyon
- 1, 5 su bardağı sarımsaklı süzme yoğurt

Süslemek için;

- 2 yufka
- Maydanoz

Ali Nazik Tarifi Yapılışı

Kıyma kısık ateşte kavrulur. Küp doğranmış soğan eklenip kavurmaya devam edilir. Doğranan Sivri biber katılıp karıştırılır. Küp doğranan domatesler eklenir. Suyunu salıp çekince 1 tatlı kaşığı salça koyulur. Tuz ve baharatlar katılıp ateşten alınır.
Közlenen patlıcanlar ince ince kıyılır. Biraz tuz atılıp sarımsaklanmış süzme yoğurtla karıştırılır.
Süslemek için yufkalar 12 parçaya bölünür. Sigara böreği gibi sarılıp kızgın yağda kızartılır.
Servis tabağına önce yoğurtlu patlıcan daha sonra kıymalı sos konulur. Etrafına yufkalar koyulur.

İskender (Ev Yapımı)

İskender (Ev Yapımı) Tarifi İçin Malzemeler

- 400 gr dana eti
- 3 yemek kaşığı salça
- Sarımsaklı yoğurt
- Tuz, karabiber, kimyon, kekik

İskender (Ev Yapımı) Tarifi Yapılışı

Bugün menüde iskender vardı:) Eşim etli yemekleri çok sevdiği için favorisi iskender :))

Öncelikle belirtmek istiyorum. Evde kendi pişirdiğiniz parmak ekmek diyoruz biz onunla yaparsanız çok daha lezzetli oluyor. Ben öyle yaptım. Bazı tanıdıklarım hazır Lavaş ekmeği ile yapıyor ama lezzeti eksik kalıyor. Pişirdiğiniz ekmeği küp küp doğrayıp fırına sürün tekrar. O zaman ekmekler çıtır çıtır oluyor.
Neyse tarife geçeyim :)) Dana etimizi yaprak yaprak doğrayıp ocağa alıyoruz. Yumuşayana kadar pişiriyoruz. Tuz ve kekiği ekliyoruz. O arada Salçamızı ayrı bir tencerede sıvı yağ ile kokusu çıkana kadar kavuruyoruz. Sonra üstüne 1 su bardağı su, tuz ,karabiber ve kimyon döküp koyu kıvam alana kadar karıştırarak kaynatıyoruz. Ayrı bir kapta Sarımsaklı yoğurdumuzu hazırlıyoruz.

Servis yaparken fırından çıkmış ekmekleri bir porsiyonluk tabağa alıp- ilk sarımsaklı yoğurdu sonra da salçalı sosu üstüne gezdiriyoruz. Peşine yaprak etimizi diziyoruz.

Dilerseniz yanına tereyağ da domates ve biber kızartıp yanına koyabilirsiniz. Normal de yaparım da bu sefer yetişmedi

Tost Makinesinde Izgara

Tost Makinesinde Izgara Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kilo et
- Yağ
- Tuz

Tost Makinesinde Izgara Tarifi Yapılışı

Tost makinesini yağlayın, hafif et yapışmayacak şekilde tost makinesi ısınınca eti koymadan ete biraz tuz serpin, daha sonra sık sık değiştirin ,et yumuşacık oluyor

Sac Kebabı

Sac Kebabı Tarifi İçin Malzemeler

- 2 adet orta boy soğan
- 2 adet biber
- 2 adet domates
- 8 -10 diş sarımsak
- 4 -5 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 kilo kadar kuşbaşı doğranmış et
- Eti haşlamak için 2 su bardağı kadar su

Sac Kebabı Tarifi Yapılışı

Öncelikle düdüklü tencerenin içine yağı koyup üzerine küp küp doğradığımız etimizi ilave edelim ,kekik ve tuzumuzu da ekleyip 1 saat kadar haşlayalım et yumuşadıktan sonra sacımızı ısıtıp soğan biber ve sarımsaklarımızı doğrayıp sac da iyice kavuralım ,onlar iyice kavrulduktan sonra üzerine haşlayıp süzdüğümüz etimizi ilave edelim, et kendi suyunu çektikten sonra domatesimizi doğrayıp ekleyelim, bu arada tuz ve baharatlarımızı da ekleyip kavurma işlemine devam edelim ,25 dk kavurduktan sonra ocağın altını kapatalım

Ev Usulü Adana Kebap

Ev Usulü Adana Kebap Tarifi İçin Malzemeler

- 250 gram kuzu kıyma
- Avuç içi kadar kuyruk yağı
- 1-2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı isteğe bağlı isot
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Ev Usulü Adana Kebap Tarifi Yapılışı

Bütün malzemeleri yoğuruyoruz(benim kuyruk yağım evde vardi ben rondodan geçirip içine koydum yoksa kasaptan alabilirsiniz) yoğurduktan sonra dolapta bekletiyoruz en az 1 saat çıkardıktan sonra ellerimizi ıslata ıslata sislere geçirip tepsiye diziyoruz. 200 derecede pişiriyoruz 10 dk kadar pisince servis yapıyoruz güzel bir lavaş ve sumaklı soğan salatasıyla.

Tas Kebabı

Tas Kebabı Tarifi İçin Malzemeler

- 500 gram kuşbaşı et
- 1 adet soğan
- 2 adet domates
- 3 adet patates
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 diş sarımsak
- 2. 5 su bardağı sıcak su
- Karabiber
- Pul biber
- Tuz(karabiberini, pul biberini, tuzunu isteğe göre katabilirsiniz)
- Sıvı yağ

Kızartmak için:

- Sıvı yağ

Tas Kebabı Tarifi Yapılışı

Kuşbaşı etler küp şeklinde doğrayalım. 4 yemek kaşığı sıvı yağ ile birlikte düdüklüde su koymadan 15-20 dakika haşlayın. Etler suyunu bırakıp çekene kadar haşlanmış olacak. Diğer tarafta soğanı yemeklik doğrayıp sıvı yağda kavurun doğranmış sarımsak ve domatesleri de ekleyip iyice kavurun. Salçasını ekleyin, karabiber, pul biberini ve tuzunu da ekleyip sıcak su ilave edin. Kaynayan suyun içine etleri ekleyip 10 dakika daha bu şekilde pişirin. Patatesleri küp küp doğrayıp kızartın. Servis tabağına pişmiş sulu etten koyup üzerine kızartılmış patates koyup servis yapın.

Manisa Kebabı (Yöresel)

Manisa Kebabı (Yöresel) Tarifi İçin Malzemeler

- Yumuşak tarafından 2/3 dana eti
- 1/3 kuzu eti
- Ekmek içi veya galeta unu
- Kuru soğan
- Tereyağı
- Tuz ve köfte baharatları

Üzeri için:

- Sumak
- Domates
- Yeşil biber
- Maydanoz (maydanoz ince ince kıyılarak bir miktar sumakla karıştırılır)

Manisa Kebabı (Yöresel) Tarifi Yapılışı

Dana ve kuzu eti karışık olarak çift kıyılmak suretiyle kıyma haline getirilir. Tuzlanıp iyice yoğrularak düzgün ve fazla kalın olmayacak bir şekil verilir. Kebaplar odun kömürü ateşinde pişirilirken, pideler de aynı ateşte

ısıtılarak hafif kızartılır. Domates ve biberler de aynı ateşte hafif közlenir. Kızaran pideler servis tabağına alınarak kare kare kesilir. Pişmiş olan kebaplar da şekilleri bozulmadan düzgün bir şekilde pidelerin üzerine alınır. Kızdırılmış tereyağı gezdirilir, maydanoz ve sumak serpilir. Közlenmiş domates ve biberle süslenip, soğan salatası ile birlikte servis yapılır.

NOT: Ben ızgara da yaptım ama imkanınız varsa kömür ateşinde yapabilirsiniz tabi ki.

Izgara Köfte Tarifi

Izgara Köfte Tarifi İçin Malzemeler

- 750g kıyma
- 1 adet soğan
- 3-4 diş sarımsak
- 1,5 çay bardağı kurutulmuş bayat ekmek (ya da galeta unu)
- 1 adet yumurta (isteğe bağlı)
- Maydanoz (genellikle ızgara köftede tercih edilmez ama biraz kullanabilirsiniz)
- Baharatlar (pulbiber, karabiber, kimyon, yenibahar ve isteğe bağlı diğer baharatlar)
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- Tuz

Izgara Köfte Tarifi Yapılışı

Soğan ve sarımsak rendelenir, maydanoz incecik kıyılır, diğer malzemelerde ilave edilerek güzelce yoğurulur. En az 5 dk kadar yoğurmanızı tavsiye ederim. Izgara köftede ekmek, yumurta ve maydanoz kullanmayı tercih etmeyenler olabilir, ancak bu tarif ile son derece lezzetli köfteler elde edebilirsiniz. Harcı hazırladıktan sonra şekil vererek vaktiniz var ise 2 saat kadar buzdolabında dinlendirin. Daha sonra ızgarada pişirerek afiyetle yiyebilirsiniz.

Tavada Soslu Tavuk Izgara (Çok kolay ve lezzetli)

Tavada Soslu Tavuk Izgara (Çok kolay ve lezzetli) Tarifi İçin Malzemeler

- 500 gr İnce Kesilmiş Tavuk Göğsü

Sos için;

- 1 Yemek Kaşığı Salça
- 1 Yemek Kaşığı Yoğurt
- 2 Yemek Kaşığı Sıvı yağ
- 2 Diş Sarımsak
- Kekik
- Pul biber
- Karabiber
- Tuz

Kızartmak için ;

- Sıvı yağ

Tavada Soslu Tavuk Izgara (Çok kolay ve lezzetli) Tarifi Yapılışı

Lezzetli ve pratik tavuk yemeği yapmak isteyenler aniden misafiri gelenler ve çalışanlar için çok kolay bir tarif paylaşacağım :)))

Sos için yazılı olan malzemeleri derin bir kabın içinde(Sarımsakları rendeleyelim)harmanlayıp içine bütün etleri koyalım karıştıralım ve üzerini kapatarak buzdolabında yarım saat bekletelim.

**Bir adet göğüs etini kendiniz de evde ince ince doğrayabilirsiniz. Ben kasabımıza hazırlatıyorum :))

Teflon tavaya sıvı yağı döküp kızdıralım ve sosladığımız etleri teker teker koyup orta ateş de etlerin her iki tarafını kızartarak servis tabağına alıp afiyetle yiyebilirsiniz.

**Aynı tavada etlerin yanına biber ve domates kızartarak servis yaptım isterseniz sizde yapabilirsiniz.

Tavuk Şiş Izgara

Tavuk Şiş Izgara Tarifi İçin Malzemeler

- 1 tabak tavuk göğüs
- 1 tabak kalça şiş (kuşbaşı şeklinde küçük küçük doğranacak)

Sosu

- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- Yarım çay bardağı süt
- 1 kaşık domates salçası
- 1 kaşık yoğurt
- 4-5 rendelenmiş sarımsak
- 1 er çay kaşığı kimyon, pulbiber, kekik, karabiber, toz şeker
- Tuz 1 tatlı kaşığı
- Yarım limon
- Defne yaprağı

Şişe takmak için

- Geniş geniş doğranmış sivri biber

Çubuk şiş

Tavuk Şiş Izgara Tarifi Yapılışı

Tavukları küp küp doğrayın yıkayın süzgece alın

Sosu derin bir kapta hazırlayın tavukları içine atın kaşıkla karıştırın 2-3 saat bu sos da bekletin.

(Tavuklar bu sos da bu şekilde buzdolabında 1 gece bile bekleyebilir ertesi akşam işten gelip hemen yapabilirsiniz hem bekleyince daha lezzetli olur)

Sivri biberleri geniş geniş doğrayın

Şişi alın 2 tavuk 1 biber, 2 tavuk 1 biber (ya da nasıl isterseniz) dizin.

Izgarayı ısıtın ızgara da pişirin

Izgara ya ekstra biber ve domates de dizebilirsiniz.

Hepimiz tavukları yanında tartar sos ile tükettik.

Delikanlılara ise lavaş arasına alta pişmiş domates üstüne de pişen tavukları koyarak tost makinasında bastırarak dürüm yaptık.

Not: Tavuk sosu çok lezzetli bir sos tüm tavuklarınızı bu sos da bekletebilirsiniz (tavuk pirzola, kanat, but vs)

Evde Tavuk Çöp Şiş Yapımı

Evde Tavuk Çöp Şiş Yapımı Tarifi İçin Malzemeler

- 500 gr. Tavuk but kuşbaşı
- Yeteri kadar tahta çöp şiş

Marine için:

- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- Yarım tatlı kaşığı domates salçası
- Yarım tatlı kaşığı biber salçası
- 1 adet küçük soğan suyu
- 2 diş sarımsak(ezilmiş)
- Kekik
- Pulbiber
- Karabiber
- Tuz
- **Kızartmak için:az sıvı yağ**

Evde Tavuk Çöp Şiş Yapımı Tarifi Yapılışı

Bugün yine sizlerle nefiis mi nefis lezzeti on numara bir tarif paylaşmak istedim. Marine(sos)işlemi yaptığımız için lezzeti kat kat artıyor. Bana göre hem pratik hem ekonomik hem de şık bir yemek oluyor. Buyrun tarife:

Öncelikle tavuklar iri kuşbaşı şeklinde doğranır. Marine işlemi yapacağımız kaba alınıp marine için gerekli tüm malzemeler de kaba ilave edilerek iyice harmanlanır. üzeri streçlenip 4-5 saat dolapta dinlendirilir. Geceden yapılırsa çok daha lezzetli olur. Dinlenmiş tavuk parçaları şişlere dizilir. Döküm veya teflon tavada az yağ ile kısık ateşte önlü arkalı pişirilir. Patates kızartması eşliğinde ya da domates ve biberi hafif kızartarak servis edilir.

Izgarada Çöp Şiş (Tavuk ve Et)

Izgarada Çöp Şiş (Tavuk ve Et) Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kilo tavuk göğsü
- 1 kilo kuzu eti
- 1 çay bardağı sıvı yağ (Et için 1 çay bardağı, tavuk için bir çay bardağı)
- 1 baş sarımsak (Yarı yarıya kullanılacak)
- 1 yemek kaşığı salça (Tercihen tavuk için)

- Kırmızı ve yeşil biber
- Pul biber
- Karabiber
- Kimyon
- Kekik
- Tuz

Izgarada Çöp Şiş (Tavuk ve Et) Tarifi Yapılışı

Etleri ve tavukları kuşbaşından iri doğrayın. İkisini ayrı kaplara alın ve ayrı ayrı baharatlayın. İçine yağ, ezilmiş sarımsak, pul biber, karabiber, kimyon ve kekik koyup harmanlayın. En az bir saat bekletin. Tercihen tavuk harcına salça da ekleyebilirsiniz Daha sonra çöp şişlere geçirin ve ızgarada pişirin. Yine tercihen aralara biber de koyabilirsiniz.

Tost Makinesinde Çöp Şiş Et

Tost Makinesinde Çöp Şiş Et Tarifi İçin Malzemeler

- 500 gram kırmızı et
- 2 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz
- Yarım çay bardağı zeytinyağı

Tost Makinesinde Çöp Şiş Et Tarifi Yapılışı

Etler öncelikle kuşbaşı kesilir. Yıkanıp suyu süzülür. Baharatları ve yağı eklenerek güzelce harman yapılır, 1 saat beklemeye alınır.
Daha sonra şişlere geçirilir ve maksimum derecede tost makinasına alınır.
Üst kapağı kademeli ise önce üst kademede pişirilir ezilmeye başladıkça kapağı indirebilirsiniz. Daha sonra yan koyarak iyice pişmesi sağlanır. Ben Bulgur pilavı ve patates yoğurtlusuyla servis yaptım.

Mangalda Et Şiş Tarifi

Mangalda Et Şiş Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kilo dana yağlı kuşbaşı
- 5 adet yeşil sivri biber
- 3 adet orta boy domates
- Sıvıyağ
- Tuz
- Çöp şiş
- 5 adet sarımsak

Mangalda Et Şiş Tarifi Yapılışı

Etleri tuzlayıp çöp şişleri sıralı şekilde et biber domates gelecek şekil dizip, üzerine rendelenmiş sarmsak, sıvı yağ karışımını sürüp ızgarada pişiriniz.

Mangalda Kanat Sosu Tarifi

Mangalda Kanat Sosu Tarifi İçin Malzemeler

- tavuk kanat
- 1 tatlı kaşığı salça
- 3-4 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- karabiber
- kırmızı pul biber
- kekik
- tuz

Mangalda Kanat Sosu Tarifi Yapılışı

Kabın içerisinde bütün malzemeleri karıştırın ve kanatları ekleyip tekrar karıştırın. tavuk kanatlarını iyice sosa bulayın.

2 saat kadar buzdolabında beklettikten sonra tavukları mangalda pişirebilirsiniz.

Mangalda Köfte ve Tavuk

Hafta sonu pikniklerinde kullanabileceğiniz tarifler..

Köfte tarifi:

Malzemeler

- Yarım kilo çekilmiş et(kıyma)
- 1 kase bayat ekmek içi
- 1 adet orta boy soğan
- 3 diş sarmısak
- Maydanoz isteğe bağlı (1 tutam yeterli olur):
- 1 adet yumurta
- tuz, karabiber, kimyon, pulbiber, yenibahar (yine isteğinize göre baharatlar)

Mangalda Köfte ve Tavuk Tarifi Yapılışı

Soğan, maydanoz ve sarmıcağı varsa robotta çekin yoksa minik minik kesin. Ekmek içlerini ufak ufak parçalara bölün ve tüm malzemeleri iyice yoğurun. Daha sonra köfteleri şekillendirin. Artık mangalda pişmeye hazırlar..

Tavuk Eti Tarifi:

Biz genelde mangalda tavuk sarma pişiriyoruz. Aldığımız yerde mangal yapılacak şekilde hazırlattırıp etin kalın olan kısımlarının pişmesi için inceltilmesini sağladık yine dilerseniz şarküteri reyonlarında bulunan hazır baharat karışımların alarak daha lezzetli bir ızgara yapabilirsiniz. Fakat evde tavuğunuz varsa ızgarada pişecek inceliğe getirin ve dilediğiniz bahratları ekleyerek tavukların her yerine eşit dağılacak şekilde yoğurun.

Hazırladığınız etleri daha önceden yakmış olduğunuz mangalda pişirebilirsiniz.. Yanında Domates, Biber ve Patlıcan közleyebilirsiniz. Dilerseniz közlediğiniz biber ve patlıcanlar ile salata yapabilirsiniz.

Mangalda Tavuk

Mangalda Tavuk Tarifi İçin Malzemeler

- 2 kilo tavuk kanat
- 4 adet soğan suyu
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı sirke
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 5 diş sarımsak
- Kekik
- Karabiber
- Tuz

Mangalda Tavuk Tarifi Yapılışı

Mangal keyfi yaz günlerinin vazgeçilmezlerindendir. Bu lezzetli sosu mutlaka denemenizi tavsiye ederim. Derin bir kaba tavuk etleri alınır. Öncelikle soğan rendelenerek suyu tavuk etlerinin üzerine sıkılır. Kalan soğanın posası atılır. Sarımsak tuzla iyice dövülür. Bütün malzemeler tavuk etlerinin üzerine eklenerek iyice harmanlanır. Etlerin sosu çekmesi için yaklaşık 3 saat ağzı kapatılarak bekletilir. Daha sonra mangalda pişirilen etler afiyetle yenir.

Konserve Yemek Çeşitleri

Konserve Yemek Çeşitleri Tarifi İçin Malzemeler

Konserve Taze Fasulye İçin;

- 2 kilo taze fasulye
- 10 adet iri sulu domates
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Konserve Türlü İçin;

- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 kilo patlıcan
- 1 kilo taze fasulye
- 1 kilo kabak
- 1 kilo patates
- 2 kilo domates

Karışık Kızartma (Şakşuka) İçin;

- 4 kilo domates
- 2 kilo patlıcan
- Yarım kilo biber
- Sıvıyağ (Kızartmak İçin)

Konserve Yemek Çeşitleri Tarifi Yapılışı

Herkese Kış Hazırlıklarınız İçin Kolaylıklar Dilerim. Bende kendi yaptığım konserve çeşitlerinden bazılarının yapımını sizlerle paylaşmak istiyorum inşaAllah sizlere de fikir olur

Konserve Taze Fasulye İçin;
Domatesin kabukları soyulur iri iri dilimlenir. Taze fasulye doğranır ve genişçe tencereye alınır yağ da ilave edilip kapağı kapatılır. Ara ara çevirerek rengi koyu yeşil olana kadar 10 dakika kadar kavrulur. Ardından domatesler ilave edilip kapağı kapatılır. Ara ara karıştırarak rengi sararana kadar kavrulur. (20 dk) Sıcak halde kavanozlara pay edilip ağzı sıkıca kapatılır ve ters çevrilir. Ben taze fasulyelerle birlikte içine yemeklik doğranmış 10 tane biber de koydum beraber kavurdum. İsterseniz sizde koyabilirsiniz.

Konserve Türlü İçin;
Domatesin kabukları soyulur dilimlenir ve kenarda bekletilir. Taze fasulye doğranır ve genişçe tencereye alınır yağ da ilave edilip kapağı kapatılır. Ara ara çevirerek rengi koyu yeşil olana kadar 10 dakika kadar kavrulur. İsterseniz taze fasulyeler ile birlikte içine istediğiniz miktarda yemeklik doğranmış biberde koyup kavurabilirsiniz ben koyuyorum.
Bu arada kabak, patlıcan, patates iri küpler halinde doğranır. Rengi değişen fasulyelere domates ilave edilip karıştırılır. Kaynamaya başlayınca Patatesler ilave edilip karıştırılır. 2-3 dakika sonra kabak ve patlıcan ilave edilip karıştırılır. Domates biraz suyunu çekene kadar sebzeler tam yumuşamadan altı kapatılır ve sıcak halde kavanozlara pay edilip ağzı sıkıca kapatılıp ters çevrilir.

Karışık Kızartma (Şakşuka) İçin;
Domatesler rendelenir ve genişçe tencereye alınarak suyu tamamen bitene kadar pişirilir. Biberler doğranır ve hepsi bolca yağda genişçe tencereye konup yumuşayana kadar kavrulur. Delikli kaşık ile bir tepsiye alınır. Ardından küp küp doğranmış patlıcanlar kızartılır ve alınıp biberlerin üzerine konulur. Biber ve patlıcanlar tepside harmanlanır. Domates sosu da bu arada iyice suyunu çekmiş olacak. Sos hala ocak üzerinde iken 1 büyük yemek kaşığı domates sosundan konulur. Sonra 1 büyük yemek kaşığı biberli patlıcanlı karışımdan konulup sıcak sostan bir kaşık konulur. Bir ondan bir ondan en son sıcak domates sostan olacak şekilde konulup sıkıca kapatılır ve ters çevrilir soğuyana kadar 1 gün ters şekilde bekletilir. Ben bahçede ocakta yaptım biber ve patlıcan tepsisi ocağın kenarında olduğu için hala sıcaktı ve yaptığım tüm konservelerim de tuttu.

Taze Fasulye Konservesi

Taze Fasulye Konservesi Tarifi İçin Malzemeler

- 2 kg taze fasulye
- 4 adet domates
- Tuz

Taze Fasulye Konservesi Tarifi Yapılışı

Fasulye temizlenip boyu isteğe göre kırılır. Yıkandıktan sonra kaynar tuzlu suya koyularak 5dk kadar haşlanır.

Domatesler soyulup doğranır. Sterilize edilen kavanozların tabanına bir miktar domates koyulur. Üzerine haşlanmış fasulyeden kevgir yardımı ile koyularak aralarında boşluk kalmayacak şekilde kavanoz doldurulur. (ilk andan itibaren kavanozun içerisine 1-2 kepçe haşlama suyu koyacak olursanız fasulyelerin aralarda daha az hava kalacaktır.) Kavanozun en üst kısmına tekrar domates koyulur. Bıçak yardımı ile kavanoz hafifçe karıştırılır kalan hava kabarcıkları da bu yol ile çıkartılmış olur. Kavanozun en üst kısmına kadar haşlama suyundan koyularak kaynatmış olduğunuz kavanoz kapağı ile sıkıca kapatılır.

Kavanozlar derince bir tencereye koyularak üzerini geçecek kadar sıcak su ile doldurulur ve 50dk kadar kaynatılır. Bu aşamada kavanozların birbirine çarpıp zarar görmemesi için aralarına küçük bez parçaları koyabilirsiniz.

Kaynayan konserveler suyu soğuyana kadar o şekilde tencerede bırakılır. Daha sonra ters çevrilerek 1 gün kadar bekletilir.

Kapakları içe doğru çekilmiş olması gerekiyor. Bu şekilde ise konserveler tutmuş demektir.

Konservede kullanılan kapaklar çok önemli, mutlaka daha önceden kullanılmamış yeni kapaklar kullanın. Hem kavanozların hem de kapakların kaynatılmış, steril olması da diğer bir önemli noktadır.

Bulaşık Makinesinde Konserve Yapımı

Bulaşık Makinesinde Konserve Yapımı Tarifi İçin Malzemeler

- 3 kilo taze fasulye
- 1 kilo domates
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2 tatlı kaşığı tuz

Bulaşık Makinesinde Konserve Yapımı Tarifi Yapılışı

Kavanozlarınızı kaynar sudan geçirip kurulayın.
Fasulyeleri ayıklayıp istediğiniz boyutta kırın.
Tencereye zeytinyağını alıp kızdırın.
Küp küp doğradığınız domatesleri tencereye alın.
5 dk pişirip yıkadınız fasulyeleri ekleyin.
15 dk kapağı kapalı şekilde pişirin.
Eğer domatesler az sulandı iste fasulyelerin üzerine geçecek kadar su ekleyin.
Kavanoz kapaklarını ayrı bir tencerede kaynamaya bırakın.
Temiz olan kavanozlara fasulyeleri doldurun ve üzerlerini geçecek kadar yemeğin suyundan ekleyin.
Kavanozdan 1 parmak eksik şekilde doldurmaya dikkat edin.
Kaynamakta olan kapağı hemen sıkıca kapatıp ters çevirerek bulaşık makinesine yerleştirin.
Bu malzemeden 4 adet 1 litrelik kavanoz tam doluyor.
Bulaşık makinesine yerleştirdiğiniz kavanozların yerinden oynayıp düşmemesi için arasına temiz bir tencere koyabilirsiniz.
Bulaşık makinenizin en yüksek derecesinde en az iki saatlik programı tercih edin.
Kesinlikle deterjan yada kirli bulaşık koymayın.
Makinenizi çalıştırın.
Makine süresi bitince kavanozlar ılındıktan sonra makineden çıkarıp 1 gece kapakları altta kalacak şekilde bekletin.
Sımsıkı kapaklı kavanozlarımız olacak, kaynatma yönetimine göre daha pratik bir işlem.
Farklı konserve çeşitlerini de yapabilirsiniz. Ben taze fasulyeyi sizlere örnek olsun diye yaptım.

Ev Yemeğinden Konserve

Ev Yemeğinden Konserve Tarifi İçin Malzemeler

- Kavanoz ve istenilen yemek

Ev Yemeğinden Konserve Tarifi Yapılışı

Sizlere çok pratik bir tarifim var, bu tarif hem yemek israfını önleyecek hemde zor zamanlarda elinizin altında hazır yemek olacak bir yöntem, evde pişirmiş olduğunuz herhangi bir ev yemeğini yeni piştiği sırada sıcakken kavanoza koyup ağzını sıkıca kapatın ,kapak yeni olsun tutmayabilir ve böylece yemeğinizi konserve usulü ile saklayabilirsiniz, ben denedim çok pratik oluyor ,mercimek çorbası, kuru fasülye, nohut, tarhana çorbası bunlar denediklerim örnekler çoğaltılabilir afiyet olsun.

Cennet Elması Reçeli Tarifi

Cennet Elması Reçeli Tarifi İçin Malzemeler

- 2 kilo elma
- 2 kilo şeker
- 1 su bardağı su

Cennet Elması Reçeli Tarifi Yapılışı

İlk önce elmalarımızı güzelce yıkayalım ve elmamızın çöplerini değilde alt da ki siyah çöpünü suda yıkayarak koparalım. Saplarını ayırmayalım. Sonra elmalarımızı çatal yardımıyla 3-4 yerden delelim. Bu işlemi elmalarımızın hepsine uyqulayalım. Daha sonra geniş bir kaba 2 kilo şekerimizi ilave edip 1 su bardağı suda kısık ateşte eritip elmalarımızı ilave edelim ve kaynatalım 5 dakika kaynadıktan sora ocaktan alalım bu işlemi 4 kes yapalım. Bu işlemi elmalarımızın dağılmaması için yapıyoruz. Ve saplarından tutup yiyoruz.

Muşmula (Yenidünya/Malta Eriği) Reçeli

Muşmula (Yenidünya/Malta Eriği) Reçeli Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kilo temizlenmiş muşmula(Ordu'da bu isimle anılıyor yenidünya)
- 3 su bardağı şeker
- 1 su bardağı su
- Limon
- Mercimek tanesi kadar tuz

Muşmula (Yenidünya/Malta Eriği) Reçeli Tarifi Yapılışı

Muşmulanın kabuklarını bıçakla soyup çekirdeklerini çıkarıyoruz ve ikiye bölüyoruz. Limon sıkılmış suyun içine atıyoruz kararmaması için.
Şeker ve suyu ocağa alıp 5-10 dakika kaynatıyoruz. Sonra suyunu süzdüğümüz meyveleri ekliyoruz. Kaynamaya bırakıyoruz. Üste çıkan köpekleri alıyoruz. Meyve yumuşayınca birkaç damla limon sıkıp 5 dk daha kaynatıyoruz. Reçelin suyundan bir çay tabağına 1 yemek kaşığı alıp soğutuyoruz. Kıvamı istediğimiz gibiyse ocağı kapatıp reçeli kavanoza koyuyoruz. Kıvam istediğimizden sulu ise kevgir ile meyveleri çıkarıp reçel suyunu istediğimiz kıvama gelince kadar kaynatıyoruz. Kıvamı tutturunca meyveleri ekleyip ocağı kapatıyoruz ve kavanoza koyuyoruz. Mis kokulu, hafiften ekşili bir reçel oldu.

Vişne Reçeli (Tam Kıvamında Açıklamalı)

Vişne Reçeli (Tam Kıvamında Açıklamalı) Tarifi İçin Malzemeler

- Vişne
- Şeker
- Limon suyu
- Tereyağ veya margarin
- Kolay ölçüsünü tarifin içinde ayrıntılı olarak vereceğim

Vişne Reçeli (Tam Kıvamında Açıklamalı) Tarifi Yapılışı

Herkese Merhabalar
Sevgili arkadaşlar sizlere harika kıvamda ve renkte vişne reçeli tarifini açıklamalı olarak vereceğim
Verdiğim çilek reçeli tarifi gibi bundan da çok memnun kalacaksınız
Ben çekirdeklerini çıkarıp yapıyorum yemesi kıvamı her şeyi ile harika oluyor. Çekirdekli yapınca sert oluyor. Çoğu kişi 1'e 1 ölçüyle yapıyor. Aslında düşündüğümüzde;
2 kase meyve ve 1 kase şekerle yaptığımız reçel pişince 1 kase kadar kalıyor ve şekeri de tastamam gelmiş oluyor ama 2 kase şeker ile yapsanız ağdalanıyor şekerleniyor yada baygın şekerli oluyor. Tercih size kalmış
Çekirdekleri çıkarılmış 1 büyük kase vişne tencereye alınır. Üzerine aynı kase ile 1 kase şeker konulur. Tencerenin kapağı kapatılır serin yerde suyunu salana kadar 1 gece bekletilir. Bu tarifte 1'e 1 kullanıyoruz ama çekirdekleri çıkarılmış 1 kase vişne, çekirdeği çıkarılmamış 2 kase vişneye takabül ediyor onun için çekirdeğini çıkarıp yapacaksanız ne kadar vişne kullanacaksanız o kadar şeker kullanmanız gerekiyor. (1 kap çekirdeği çıkarılmış vişneye 1 kap şeker) Ama çekirdeği çıkarmadan yaparsanız 1 kap vişneye yarım kap şeker koymanız gerekir.
1 gece bekleyip suyunu salan vişneler 1 tur karıştırıp orta ateşe konur ve kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayınca en ufak ocak gözüne alınıp kısık ateşe çekilip ara ara karıştırarak kapak açık 1 saat kadar kaynatılır kıvamı koyulaşıp köpüklenince margarin yada tereyağ konulur. 2-3 kilo vişneden yapcaksanız 1 tatlı kaşığı margarin, 4-5 kilo yapacaksanız 1 yemek kaşığı margarin yeterli gelecektir.
İyice kıvamlandığını meyvelerin piştiğini reçel kıvamına gelmeye başladığı zamanda margarin koyduğumuz ölçü ile aynı oranda kilosuna göre aynı miktarda limon suyu eklenip karıştırılır ve o şekilde de 10 dakika kaynatılıp altı kapatılır ve kaynak iken kuru kavanozlara pay edilip ağzı sıkıca kapatılır ve ters çevrilir soğuyana kadar 1 gün ters şekilde bekletilir sonra serin kuru kiler ortamında saklanır

Kayısı Reçeli (Tüm Ayrıntıları İle)

Kayısı Reçeli (Tüm Ayrıntıları İle) Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kg şekerpare kayısı (sert kayısı tercih edilmeli)
- 1 kg toz şeker
- 1 yemek kaşığı limon suyu veya
- 1-2 parça limon tuzu

Kayısı Reçeli (Tüm Ayrıntıları İle) Tarifi Yapılışı

Merhabalar,

Nefis şekerpare kayısılar tezgahta ki yerlerini almaya başladı. Yaşasın :) Bu canım kayısılarla güzel kıvamlı bir kayısı reçeli yapmak isterseniz hadi başlayalım.

Sabah erkenden olgun ama sert kayısılarınızı güzelce yıkayın. Yıkanmış kayısıları ortadan ikiye bölün çekirdeklerini çıkartın.Çekirdeklerini kırarak iç bademlerini ayırın.(kayısılardan çıkan çekirdekleri kırın ve tadına bakın çekirdekler tatlı ise çekirdeklerin dış kabuklarını soyun..bu ayıklanmış bademleri ayıkladığınız şekere yatırdığınız tencerenin içine ekleyin..bademler acı ise reçele eklemenize hiç gerek yok)

Altı çok kalın olmayan bir çelik tencereye bir sıra kayısı bir sıra şeker halinde kayısı ve şekeri yerleştirin. Ayıkladığınız tatlı iç bademleri de tencereye ekleyin…Tencerenizin ağzını kapatıp akşama kadar (10-12 saat)kayısıları şeker içinde bekletin. . 12 saat içinde kayısılar şeker içinde sulandı özlerini kokularını şekere verdi. Vakitte akşam oldu. .

İlk iş herhangi bir süzgeci derin bir tencereye oturtun.

Şimdi kayısıların içinde olduğu sulanmış reçel tencerenizi tahta bir kaşıkla bir kaç tur karıştırın altta kalan şekerleri havalandırın,kalan şeker var ise eritin. Sonra tencerenizi ocağa alın…şeker eriyene kadar tencereyi orta ateşte kaynatın. Reçel kaynayana kadar tencereyi arada sırada tahta kaşıkla hep aynı yöne olmak kaydı ile karıştırın….Reçel kaynamaya başladığı an reçele bir parça tereyağ atın … reçeli kayısılar hafiften yumuşayana kadar (10-15 dakika) kaynatın…tereyağ reçel kaynarken reçelin köpüklenmesini önleyecek…reçeli çok karıştırıp kayısıları zedelemeyin…

10-15 dakika sonra kaynayan reçel tenceresinin altını tamamen kapatın… reçel tenceresinde ki yumuşamış kayısıları delikli kepçe yardımı ile hazırladığınız süzgece çıkartın.

Kayısılar süzgeçte beklesin soğusun. Soğumuş kayısıların üstünü ve reçel şerbetini üstünü birer kapak yardımı ile kapatın. . üstü kapatılmış kayısılar ve reçel şurubu sabaha kadar beklesin.

Sabah süzgeçte ki kayısılardan tencereye süzülen balı geceden altını kapattığımız reçel şerbetinin içine ekleyin. Ocağı da yükseğe yakın orta ateşte yakın ve şerbeti kaynatmaya başlayın.

Kaynayan şerbet kıvam bulup koyulaşınca süzgeçte bekleyen kayısıları + şerbeti birbirine kavuşturun. Ateşin altını kısın.

Kayısıları eklenmiş reçel tencerenizi 5-10 dakika daha kaynatın. Reçelin son aşamasına geldik ..hazır olan reçeli ocaktan almadan 3 dakika önce kaynayan reçelin içine 1 yemek kaşığı limon suyu sıkıp reçeli 3 dakika daha kaynatın,reçeli tahta kaşıkla şöyle bir karıştırın… ve ocağın altını 3 dakika sonra kapatın.kıvamları resimlere bakarak siz ayarlamalısınız…(reçele limon suyu yerine 1-2 parça limon tuzu da ekleyebilirsiniz)

Reçeliniz pişti hazır. 5 dakika bekleyin. Sonra sıcak reçeli temiz ve kuru bir tahta kaşık yardımı ile cam kavanozlara koyun. Kayısıları nazikçe şişelere paylaştırın. Kayısılar şişelere yerleştikten sonra tencerede kalan şerbeti de şişelere pay edip şişelerin ağzını hava almayacak şekilde hemen kapatın.

Şişelerin kapağını kapattıktan hemen sonra şişeleri baş aşağı ters çevirin. Bir 10 dakika sonra şişeleri düz çevirin ve kontrol edin kapaktan akan ,sızan bir şey yok ise şişeleri yine baş aşağı ters çevirin ve bu şekilde soğutun.Akan sızan bir şey var ise şişenin kapağını değiştirin ve aynı işlemleri tekrarlayın.

Soğumuş reçelleri rutubetsiz, karanlık, serin bir mutfak dolabında muhafaza edebileceğiniz gibi buzdolabında da saklayabilirsiniz.

Afiyetler olsun.

Not : Reçellerde, reçelleri pişirirken ya da pişmiş reçelleri tabağa alırken mutlaka ama mutlaka tahta kaşık kullanın.

Reçelleri çok da tatlı sevmiyorsanız çok tatlı meyvelerden yapılan reçellerde 750 gr şekerde kullanabilirsiniz. şekerpare kayısılar çok tatlı 750 gr şekeri kaldırır ama normal kayısıya ya da zerdaliye 1 kg şeker eklenirse daha iyi oluyor.

Limon ya da limon tuzu reçellere ileri de reçel beklerken şekerlenmesin diye eklenir. Reçelin balının içinde ki şeker limon suyu ile kestirilirse reçeller beklerken şekerlenme olmaz.Tarifi limon sulu yapım şekli ile verdim ama ben yaptığım reçellere limon suyu eklemeyi tercih etmiyorum… limonun reçellere verdiği ağdamsı tadı hiç sevmiyorum. Bence şekerlenmemesi için reçelleri konserve gibi sıcak sıcak kapatmak yeterli oluyor bu sayede reçeller şekerlenmiyor. Siz reçelinizi garanti olsun diye limon suyu ekleyerek bildiğiniz şekilde yapabilirsiniz.

Tereyağını kaynamaya başladığı anda reçelinize eklerseniz reçeliniz köpüklenmez.

Reçellere eklenen şeker meyvenin şekerine göre eklenir. Genelde tatlı meyvelere 1 kg ekşi meyveye 1,5 kg şeker gibi ..ekşi meyveler biraz daha şeker kaldırabilir.

Niye reçeli pişirirken kayısıları kaynayan tencereden çıkarttık ve 1 gece beklettik eğer reçelin tüm pişim aşamalarında kayısılar şerbet içinde kalsa erir..reçel hemen hemen marmelat olur. O nedenle kayısıları dışarı almalı bir gece bekletmeli ,soğutmalı kayısıların kendine gelmesi sağlanmalı. .Ertesi sabah şerbeti kaynatmalı kıvam bulunca kayısıları tekrar şerbete eklemeli ve reçeli biraz daha kaynatarak tamamlamalı. Kısaca ben annemden böyle gördüm böyle yapıyorum :)

Reçel 10-15 dakika kaynatılıp ocağın altı kapatılıp   kayısılar içinde iken 1 gece soğutulup bekletilir reçel ertesi gün yeniden de pişirilebilir…kayısı reçeli o şekilde de olur. Ben o tarifi daha önce verdiğim için bu sefer farklı olan tarifi paylaştım.

Reçelin olduğunu nasıl anlarız bunu daha önce "Reçel yapımını tüm ayrıntıları/ püf noktaları" adlı tarifimde uzun uzun yazdım merak edenler o tarifi okuyabilirler. Kusura bakmayın buraya tekrar tekrar yazmak istemiyorum.Bu bile çok uzun oldu :)

Bu arada tarifte ki kayısı reçelini ben geçen yaz yazlık da (Temmuz ayında) şekerpare kayısı ile yaptım.

Başka bir sefer 1 kg dan yaptığınız kayısı reçeline 1 kaşık portakal kabuğu rendesi eklemenizi reçeli o şekilde pişirmenizi ..kayısı reçelini bir de öyle denemenizi tavsiye ederim.

Alüminyum tencerelerde pişirilen reçellerin rengi koyu olur..kalın tabanlı tencerede reçeli pişirir, pişirdiğiniz kalın tabanlı tencerenin içinde reçeli bekletirseniz ocağı kapatmış olsanız dahi tencere kalın tabanından dolayı reçeli pişirmeye devam eder o nedenle reçel yapımında ince tabanlı tencere kullanmanızda yarar var.

Ben her şeyi yazmaya çalıştım ama reçelin pişme süresi,kıvamı kayısının cinsine göre farklılık gösterebilir o nedenle süreleri siz belirleyin.

Portakal Kabuğu Reçeli Yapımı

Portakal Kabuğu Reçeli Yapımı Tarifi İçin Malzemeler

- 5 adet portakal kabuğu
- 3 su bardağı toz şeker
- 4 su bardağı su
- 3-4 damla limon suyu

Portakal Kabuğu Reçeli Yapımı Tarifi Yapılışı

Portakalların kabuklarının içerisindeki beyaz kısımları bıçakla temizleyelim, daha sonra bıçakla ince ince doğrayalım.
Portakal kabuklarını suyun içerisinde 1 gece bekletelim, acı suyunu atacaktır.(portakal kabuklarını haşlama işlemi ile de acı suyunu atabiliyorsunuz ama o zaman portakalın tamamen tadı gidiyor. Sadece 1 gece suda bekletildiğinde yeterli geldi bence)
Tencereye su ve şekeri alıp kaynatalım. Kaynadıktan sonra portakal kabuklarını şerbetin içerisine atalım. Reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatalım ve ocaktan indirmeye yakın 3-4 damla limon suyu ekleyelim.

Portakal Reçeli Yapımı

Portakal Reçeli Yapımı Tarifi İçin Malzemeler

- 4 adet orta boy portakal
- 4 su bardağı şeker
- 1 su bardağı su
- Yarım limon suyu

Portakal Reçeli Yapımı Tarifi Yapılışı

Portakalların kabukları soyulur. Kabuklar küçük şeritler halinde doğranır, üzerine su eklenip bir taşım kaynatılır ve suyu süzülür. Bu işlem acısı çıkana kadar tekrarlanır(ben beş defa yaptım) bu arada kabukların hem acısı çıkar hemde yumuşar. Diğer tarafta portakallar küçük küçük doğranıp tencereye konulur üzerine şeker ilave edilir bir bardak su katılır ve ocakta kaynamaya bırakılır. Şeker tamamen eriyince haşlanmış kabuklar ilave edilir limon suyu ilave edilerek reçel kıvamına gelince kavanozlara konulup ağızları sıkıca kapatılır. Soğumaya bırakılır. Afiyet olsun. Bu ölçüler ile yarım kiloluk üç kavanoz çıkıyor.

Kuşburnu (gülburnu) Marmelatı Yapımı

Kuşburnu (gülburnu) Marmelatı Yapımı Tarifi İçin Malzemeler

- kuşburnu (miktarı isteğe göre) su
- üç su bardağı toz şeker
- bir çay kaşığı limon tuzu

Kuşburnu (gülburnu) Marmelatı Yapımı Tarifi Yapılışı

Benim bahçemde kuşburnu bol olduğundan topladım, sizler de toplayabilirsiniz veya satan yerlerden alabilirsiniz, kuşburnu gül ağacındaki yetişen güllerin minik tomurcuklarıdır, onun için diğer adı gülburnudur,

şimdi kuşburnu toplarken dikenlerine çok dikkat edin elinizi dikenler hep çizer diye not düştükten sonra yapım aşmasına geçeyim, kuşburnuları bir geniş leğene bırakalım. Sap kısımlarını temizleyip iyice bol suda yıkadıktan sonra mümkünse düdüklü tenceresinde üzerini üç parmak su geçecek şekilde su ekleyip en az bir saat pişirelim, yeri olanlar bahçede ocak kurup odun ateşinde pişirebililer çünkü çok uzun zamanda pişiyor, bir saatte pişen kuşburnunu altına tencere üzerine süzek yerleştirerek süzeğe boşatın, ılıyınca yavaş yavaş ezmeye başlayın. İyi pişince çabuk eziliyor sorun olmuyor. İyice ezin tenceredeki süzülen suyu bir kenara alın ve süzekteki çekirdekli kısma tekrar su ekleyin suyun içinde iyice ezin ve tekrar süzün. Bu işlemi birkaç kere yapın, en son biriken suyu incecik bir yazmadan (ben yazma kullandım siz ince külotlu çoraptan süzebilirsiniz) yavaş yavaş tekrar süzdüm. Çünkü incecik minik minik tüyleri var hem de çekirdekleri süzmekten kaçıyor küçük olduğundan, yazmadan rahat süzüldü, süzdükçe yazmayı sıktım yarım saate yakın süzülmesi sürdü, sonra çıkan kuşburnu suyunu ocağa aldım ve karıştıra karıştıra altı kısık ateşte en az bir saat kaynattım. İçindeki su miktarını azaltmak için, bu arada ne kadar su kullandığımın ölçüsünü veremeyeceğim ezmek için fazlaca kullandım suyu sizde kendinize göre ayarlayın, evet marmelatımız biraz uzunca sürede kaynadıktan sonra şekerini ekledim, fazla eklemek istemedim ekşimsi tadını kaçırmamak için, en son limon tuzunu ekledim ve ocağın altını kapattım, birgünde güneşte beklettikten sonra kavanoz bıraktım dolabımda yerini aldı, afiyet olsun. Sizin de şimdiden elinize sağlık, bir hatırlatma yapmak istiyorum, ben ilk defa yaptığım için bilemedim ezme kısmında elimle yaptım fakat kuşburnunun ekşisi ve minik tüyleri parmak aralarımı kaşındırıp minik yarıklar yaptı lütfen siz eldiven kullanın.

Kızılcık Marmelatı Tarifi

Kızılcık Marmelatı Tarifi İçin Malzemeler

- 3-4 kilo kızılcık (pişmiş, püre hali 1 kg-1 ölçüden eksik)
- Şeker (yaklaşık 1 ölçü-1.200g)
- 1 çay kaşığı limon tuzu

Kızılcık Marmelatı Tarifi Yapılışı

Malum yaylada kızılcıklar çırpıldı.:)) Yıkandı, alacaları ayrıldı ilk iş…

Derince bir tencere 1 çay bardağı ılık su ile kızılcıklar tencereye alınır.Pörtletinceye kadar(yöresel tabir sanırım, çekirdekleri ayrılıncaya kadar) sürekli karıştırılarak pişirilir (dikkat dibi çabuk tutar).
Ilıyınca bir tencere üzerine delikli kevgir (delikli süzgeç) yerleştirilir. Pişmiş kızılcıklar sürtülerek püre hali elde edilir(ben bu iş için bakır tenceremin üstüne tam oturan bakır kevgirimi kullanıyorum).
Püre ve şeker bir derin çelik tencerede karıştırılır, şeker eritilir.Karışım önce harlı sonra yavaş ateşte 10-15 dk pişirilir(delikli kepçe ile köpüğü alınız).Ocaktan alınmasına yakın limon tuzu eklenir(dikkat dibi çabuk,tutar sürekli karıştırınız).
Sıvı kıvamlı marmeladınızı geniş emaye veya cam kaba alınız.Güneşte üzeri tülbent veya mutfak şemsiyesi örtülü şekilde 2-3 gün temiz ve tozsuz ortamda sık karıştırarak güneşte pişiriniz.

Kayısı Marmelatı

Kayısı Marmelatı Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kilo kayısı
- 500 gr şeker

- yarım limon

Kayısı Marmelatı Tarifi Yapılışı

Kayısı marmelatı yapmak için öncelikle kayısılar yıkanıp ortadan ikiye kesilir ve çekirdekleri çıkarılır. Tencereye alınır. Biraz kaynamaya başlayınca toz şeker üzerine dökülüp kayısılar yumuşayıncaya kadar pişirilir ve blenderdan geçirilir. En son limon suyu sıkılır ve 5 dk daha kaynatılıp altı kapatılır. Sıcakken kavanozlara boşaltılıp ters çevrilir, bu şekilde 1 gün bekletilir. Kayısı marmeladını kış boyu tüketebilirsiniz, şimdiden afiyet olsun.

Mürdüm Eriği Marmelatı

Mürdüm Eriği Marmelatı Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kg. Mürdüm eriği
- 700 gr toz şeker
- 1 çay kaşığı limon suyu
- yarım çay bardağı su

Mürdüm Eriği Marmelatı Tarifi Yapılışı

Erikler ortadan ikiye kesilir, çekirdekleri çıkarılır ve yarım çay bardağı suyla bir tencereye alınıp kısık ateşte erikler yumuşayıncaya ve komposto kıvamına gelinceye kadar pişirilir.
Pişen erikler bir karıştırma kabına alınıp blender ile ezilip, püre haline getirilir. Kabuklarını almaya gerek yok, blender ile tamamen eziliyor.
Erik püresi tekrar tencereye alınır, toz şeker ilave edilip, yine kısık ateşte yarım saat kadar kaynatılır. Altını kapatmadan önce limon suyu katılır.
Ilıyıncaya kadar tencerede bırakılır, arada sırada karıştırılır. Daha sonra kavanoza alınıp, kahvaltıda veye tartlarda kullanmak üzere saklanır.

Ayva Marmelatı

Ayva Marmelatı Tarifi İçin Malzemeler

- 2 kg ayva
- 8, 5 su bardağı şeker(şeker miktarını azaltıp çoğaltabilirsiniz size kalmış)
- 6, 5 su bardağı su
- Yarım çay kaşığı limon tuzu

Ayva Marmelatı Tarifi Yapılışı

İyi akşamlar bahçemden topladığım ayvaları marmelat yaptım ben fazla sulu sevmediğim için su miktarını böyle ayarladım siz sulu seviyorsanız biraz daha su ekleyebilirsiniz denemenizi tavsiye ederim harika oldu Ayvaları yıkayıp rendeleyelim tencereye koyup üzerine şekeri ,suyu ilave edip ocağa alalım kaynadıktan sonra kısık ateşte ara ara karıştırın ki dip tutmasın rengi koyulaşıp kıvam aldıktan sonra limon tuzunu ekleyin 10 dakika da böyle kaynatıp ocaktan alın ben 1, 5 saate yakın kaynattım tabi ayvanın cinsine göre değişir siz ona göre ayarlayın. Piş

en marmelatı sıcak sıcak kavanozlara koyup kapağını kapatıp ters çevirin böyle 7- 8 saat bekletin vakumlansın daha sonra kaldırabilirsiniz afiyet şeker olsun

Çilek Marmelatı Yapılışı

Çilek Marmelatı Yapılışı Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kilo çilek
- 1 kilo toz şeker
- 4-5 damla limon suyu
- yarım su bardağı su

Çilek Marmelatı Yapılışı Tarifi Yapılışı

Çilekleri su dolu bir kabın içinde 10 dk kadar bekletiyoruz varsa üzerindeki toprakların dibine çökmesini sağlıyoruz. Daha sonra bol suda güzelce yıkıyoruz. Saplarını temizledikten sonra robotun içine alıp püre olana kadar çekiyoruz. Çilek püresini büyükçe bir tencerenin içine alıp üzerine toz şekeri ve suyu ekliyoruz. Ocağın büyük gözüne alıyoruz ara ara karıştırarak kaynamasını bekliyoruz. Kaynadıktan sonra orta ateşte kaynatmaya devam ediyoruz bu aşamada dk tutuyoruz ve 15 dk sonra marmelatımız hazır olmuş olacak. Kkaynarken üzeri köpüklendiği zaman kaşıkla köpüklerini alıyoruz 4-5 damla kadar limon suyunu da sıkıyoruz ve altını kapatıyoruz. 15 dk sonunda marmelatımız hazır, hemen tüketmeyip kış için saklamak isterseniz kaynar haliyle temiz bir cam kavanoza koyup sıcağıyla kapağını kapatıp ters çevirirseniz soğudun da kış için konserve olmuş olur ya da hemen tüketicekseniz yine kavanoza doldurup kapağını kapatmadan soğutmaya bırakabilirsiniz

Muşmula Ezmesi

Muşmula Ezmesi Tarifi İçin Malzemeler

- 2 kilo muşmula
- 2 litre su

Muşmula Ezmesi Tarifi Yapılışı

Öncelikle muşmulaları güzelce yıkayıp temizliyelim (yanlız hanımlar bunu yapmadan önce şunu belirtmek istiyorum muşmulalar olgunlaşmış olması lazım)
Suyun içinde 10 dakika kaynatalım soğumaya bırakalım soğuduktan sonra muşmulalarımızı süzgeçten geçirelim pozunu çekirdekleri ayrılıyor zaten süzerken

Alıç Marmelatı

Alıç Marmelatı Tarifi İçin Malzemeler

- İstediğiniz miktarda alıç
- Şeker
- Yarım limon suyu

Alıç Marmelatı Tarifi Yapılışı

Merhaba alıç marmelatının tarifini vereceğim ama bu sefer ölçü veremiyorum fazla olduğu için göz kararı yaptık.

Öncelikle alıçı iyice yıkıyoruz. Tencereye koyup yarısına gelecek kadar su ekliyoruz ve dağılana kadar ara ara karıştırarak pişiriyoruz.
Biraz soğuduktan sonra süzgeçten elimizle sıkarak geçiriyoruz süzgeçten geçirirken de yanımıza bir kaba

su koyup arada alıçı sıkarken elimizle su dökelim ki rahat geçsin süzgeçten en önemli puf noktası bu sıkarken süzgeçteki çekirdekleri ve kabuklarını atıyoruz altta çıkan posayı marmelat yapıyoruz ,çıkardığımız posayı tencereye alıp bir taşım kaynatalım ve üzerine şekeri ekleyip koyulaşana kadar pişirin. Koyulaşınca limonu da ekleyip biraz da pişirin iyice koyulaşıp marmelat gibi olunca ocaktan alın sıcak sıcak kavanozlara doldurup kapaklarını kapatıp ters çevirin ertesi gün kaldırabilirsiniz.

Dağ (Yaban) Eriği Turşusu

Dağ (Yaban) Eriği Turşusu Tarifi İçin Malzemeler

- 1 dizi kırmızı biber kurusu
- 3 su bardağı dağ (yaban) eriği
- 3 litre su
- 5-6 diş sarımsak
- Tuz

Dağ (Yaban) Eriği Turşusu Tarifi Yapılışı

3 litre su ve dağ erikleri bir tencereye alınır. Dağ erikleri yumuşayıncaya kadar epey kaynatılır. Diğer taraftan ayrı bir tencerede kaynamış suyun içerisine kuru kırmızı biberler atılarak haşlanır. Kırmızı biberler haşlanınca süzgece alınır. Tencerede kaynayan dağ erikleri iyice pişince ocaktan alınır ve soğuyuncaya kadar en az 2-3 saat dinlendirilir. Mutlaka dinlendirin. Eriklerin ekşisi suya geçmeli. Haşlanmış biberler ufak ufak doğranır. Eriklerin suyu süzülür. Biberler ile erik suyu karıştırılır. Üzerine tuz ve rendelenmiş sarımsaklar eklenir.
1 gün sonra servis yapılır.

Salatalık Turşusu

Salatalık Turşusu Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım su bardağı temizlenmiş sarımsak
- 4 yemek kaşığı kalın tuz
- (600 ml) 3 su bardağı sirke
- 4 su bardağı su
- 1 tutam maydanoz
- 10-15 adet acı biber
- 1 tatlı kaşığı limon tuzu
- yaklaşık 2.5 kg salatalık

Salatalık Turşusu Tarifi Yapılışı

Bu tarifte 3 litrelik turşu kavanozu kullanarak tüm malzemeleri ölçmeye çalıştım. Normalde senelerdir turşu yaparım fakat pek fazla ölçmem, kendime göre göz kararı ölçüleri vardır, örneğin turşu kavanozunun 1 karşı için 1 avuç tuz kullanmak gibi :) fakat tariflerde çok sorulduğu için göz karar ölçüler vermek yerine bu defa kızların de isteği üzerine bildiğimiz bardak ve kaşık ölçülerini kullanmayı tercih ettim :)
Öncelikle bu turşuda kornişon salatalık kullandım, diğer bazı salatalıklar hemen yemelik olduğu için çabuk eriyebiliyorlar, eğer çok anlamıyorum salatalıktan derseniz, aldığınız yere turşuluk olup olmadığını sorabilirsiniz. Tuz olarak kalın salamura tuzu kullanmanızı yine tavsiye ederim, evde kullanılan sofralık ince tuzları tercih etmeyiniz. Ayrıca son olarak eklediğimiz limon tuzu da yine turşumuzun hemen erimesini

önlemek içindir. **Salatalık turşusu nasıl yapılır** diyenler için gelelim salatalık turşusu tarifine; ön hazırlık olarak salatalıklarımızı güzelce yıkayalım. Sarımsakları soyalım. Biberlerin acısı kolay çıksın diye uçlarını çok az keselim. Turşu kavanozuna salatalıkları mümkün olduğunca çok salatalık sığdıracak şekilde yerleştirelim. Aralar biber ve sarımsak da serperek tüm kavanozu dolduralım. Sıra geldi turşumuzun sirkesine. Eğer kolaylık olsun isterseniz çok bilinen bazı markaların hazır turşuluk sirke karışımları bulunuyor, bunları kullanabilirsiniz. Ben genelde sirke ve suyu neredeyse yarı yarıya kullanırım, Bu tarifte önce 600 ml kadar sirkeye 4 yemek kaşığı tuzu ekleyip karıştırdım ve kavanoza boşalttım. Üzerini de normal su ile doldurdum, 4 su bardağı da su aldı. (toplamda 1.5 lt kadar) Tabi ki bu ölçü sizin salatalıkları ne kadar sıkı doldurduğunuza göre değişir. Dilerseniz siz de göz kararı neredeyse kavanozun yarısına yaklaşacak kadar sirkeyi ilave edip kalanını da su ile doldurabilirsiniz. Kavanoz dolduktan sonra 1 tatlı kaşığı limon tuzunu da ekleyip ağzını bir tutam maydanozla kapatın ve kavanozu sıkıca kapatın. Sirkenin ve suyun güzel karışması için kavanozu kendi etrafında şöyle bir iki çevirin. Şimdi sıra geldi turşumuzun dönmesi için beklemeye, güneş almayan kuru bir yerde 1 hafta-10 gün içerisinde turşumuz soframıza getirmeye hazır olacaktır. Biz annelerimizden bu şekilde öğrendik ve yıllardır turşularımızı bu şekilde hazırlarız.

Biberli Havuçlu Lahana Turşusu

Biberli Havuçlu Lahana Turşusu Tarifi İçin Malzemeler

- Lahana
- 2 kilo havuç
- Yarım kilo sivri biber
- Maydanoz
- 1 su bardağı üzüm sirkesi
- 1 su bardağı kaya tuzu
- 4-5 baş sarımsak
- Sıcak su

Biberli Havuçlu Lahana Turşusu Tarifi Yapılışı

Lahanayı yıkayıp doğrayalım ve süzelim, üzerine tuz serpip karıştıralım, havucu ve sivri biberi yıkayıp süzelim. Sivri biberlerin ucunu keselim.
Turşu bidonuna lahana havuç ve biber koyalım sarımsak ve bir yemek kaşığı kaya tuzundan dökelim tekrardan lahana havuç ve biber koyup sarımsak ve tuz ilave edelim. Malzemeler bitinceye kadar aynı işlemi uygulayalım en üste tuz ve sirke dökelim sıcak suyu üzerine boşaltalım maydanozla üzerini örtüp kapağını sıkıca kapatalım.

Yeşil Domates Ve Cin Biberi Turşusu

Yeşil Domates Ve Cin Biberi Turşusu Tarifi İçin Malzemeler

- üç kilo yeşil domates
- iki kilo cin biberi
- bir orta boy hazır üzüm sirkesi
- bir yemek kaşığı toz şeker
- bir yemek kaşığı limon tuzu
- üç yemek kaşığı iri turşu tuzu

- üç tane irice baş sarımsak
- üç bardak su
- turşuları bırakmak için turşu kavanozu

Yeşil Domates Ve Cin Biberi Turşusu Tarifi Yapılışı

Biberleri, domatesleri en az bir saat soğuk suda bekletelim ki biraz sertleşsin, bu arada sarmısaklarımızı soyalım. Daha sonra domateslerin saplarını temizleyelim ve bıçakla rasgele karınlarına çizikler atalım ki içine turşu suyu girip turşumuz güzel olsun, sonra cin binerlerinin de saplarını temizleyelim. Ayrı ayrı kavanozlara bırakalım, ama ben yeşil domates turşum biraz acı olsun diye cin biberinin irilerinden biraz kattım. Sizin zevkinize göre siz katmak zorunda değilsiniz, sonra kavanozlara soyduğumuz sarmısaklardan ara ara katalım. Şimdi turşumuzun suyunu hazırlayalım. Tuzu, şekeri ve limon tuzunu çukurca bir kaba koyalım. Üzerine suymuzu bırakıp elimizle karıştırıp eritelim. En son sirkeyi katalım ve bir kepçe yardımıyla kavanozlara turşu suyumuzu ekleyelim. Eğer eksik gelirse birer bardak daha üzerlerine su bırakabilirisniz, sonra kapaklarını sıkıca kapatalım ve serin ve karanlık bir yerde muhafaza edelim afiyet olsun